



MECASOFT

Mise en place d'un four de cuisson sous vide partiel avec admission de vapeur pour la boulangerie industrielle.



Le projet Mecasoft, porté par la société MECATHERM, a pour objet la mise au point d'un four industriel destiné au secteur de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie industrielle (BVP). Ce four permettra dans un premier temps d'obtenir des produits panifiés dits « soft », type pain de mie, plus expansés, moins caloriques, avec une meilleure conservation ou une régularité de forme.

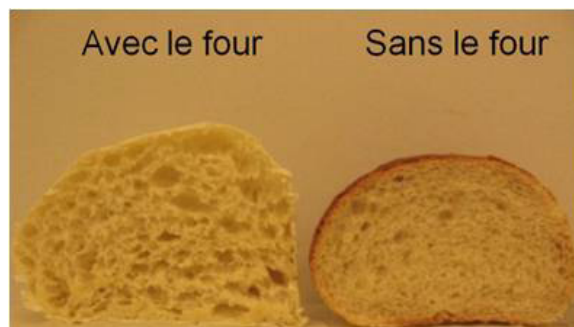
Il s'agit également d'obtenir des pains sans croûte en évitant l'écroutage actuellement pratiqué, des pains plus volumineux et sans additifs. Le procédé permet de mieux valoriser la farine sans gluten et la farine de moindre qualité boulangère.

A terme, ce four est destiné à cuire d'autres produits de BVP.

Le projet de R&D se déroulera sur 31 mois et doit aboutir à la commercialisation du four de cuisson sous vide partiel avec admission de vapeur à partir de 2019.

- Projet porté par MECATHERM SA
Partenaire: IRSTEA

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 810K€ (pour un coût total du projet s'élevant à 2M€).



MECATHERM

