



Innovations Alimentaires et Culinaires



Compétences

Recherche appliquée

Caractérisation de produits agro-alimentaires / Mise au point de produits « nouveaux »

Expertises et audits technologiques (produit, process...) / Appui technique temporaire ou régulier

Test de faisabilité sur matériel / Essais de nouveaux intrants

Développement de nouvelles approches technologiques / Optimisation de processus de fabrication

Expertise sur les propriétés fonctionnelles et culinaires des intrants

NOS PARTENAIRES :

ENIL Mamirolle
ENILBIO Poligny
Lycée Hyacinthe FRIANT - Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Poligny
DR à la Recherche et à la Technologie
DR de l'Alimentation et de la Forêt
Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté
Université de Franche Comté
ARIATT
Actalia
Pôle de compétitivité VITAGORA
INRA-URTAL Poligny
Rectorat de Besançon
GRETA de Dole Revermont

Équipements - moyens techniques

Halles de transformation alimentaires : Lignes de production, laboratoires pilotes, laboratoires d'analyses, laboratoires de rhéologie et de mesures des propriétés fonctionnelles

Cuisines d'application

Salles d'analyses sensorielles

DOMAINES D'APPLICATION

Produits laitiers
Crèmes glacées et sorbets
Boissons fermentées
Plats cuisinés
Produits charcutiers
Pâtisserie et biscuiterie industrielle
Ovoproduits

Support juridique administratif et financier

ENIL Mamirolle
Grande Rue
25620 MAMIROLLE
03 81 55 91 00

