

INERJET : TECHNOLOGIE DE SÉCHAGE POUR PRODUITS SENSIBLES À LA CHALEUR

Une **nouvelle technique de séchage** mise au point par ressources naturelles Canada (RNCAN) est maintenant disponible par l'entremise de **THERMOSAN inc.**

Les principales qualités de cette technologie :

- Coûts abordables de séchage
- Compacité de l'appareil

Le cycle idéal de séchage repose sur quatre étapes successives :

- Le chauffage des particules inertes,
- L'enrobage des particules inertes par les fines gouttelettes,
- Le séchage de la couche formée à la surface des particules inertes, suivi d'un craquage induit par leur forte agitation au sein du séchoir,
- L'écaillage de cette couche séchée et l'entraînement du produit sec sous forme de poudre de granulométrie uniforme vers le cyclone pour qu'elle soit séparée de l'air puis récupérée.

Selon ses propriétés physiques et biologiques, l'alimentation liquide peut être introduite aussi bien en haut qu'en bas du séchoir.

Ce principe de séchage permet de sécher des produits à des températures plus basses que les séchoirs atomiseurs conventionnels.

Deux unités **INERJET** sont actuellement installées au Centre de recherche et de développement sur les aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (CRDA-AAC), soit **une unité laboratoire et une unité pilote.**

À noter que les industriels qui le désirent peuvent effectuer **sans frais des tests** en laboratoire, confidentiels, avec cette technologie.

Ce nouvel outil pourra permettre à des compagnies en émergence et à d'autres déjà implantées de mettre sur le marché des produits à valeurs ajoutées.

Informations supplémentaires : **THERMOSAN** au (450) 464-4426
<http://www.sotecma.com/thermosan/fr/>

