



Description de l'innovation

Traditionnellement, la cuisson et le fumage des produits carnés s'effectuent dans des fumoirs à foyer direct. Cette méthode artisanale confère aux produits les qualités organoleptiques (goût, couleur) recherchées par le consommateur et qui font l'authenticité du produit (par exemple, le porc boucané des Antilles). Cependant, ce procédé entraîne aussi une détérioration de la qualité sanitaire des aliments par l'apparition d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), génotoxiques et cancérigènes.

Les recommandations françaises et européennes en vigueur sur les teneurs en HAP des denrées alimentaires sont très restrictives et la majorité des produits transformés traditionnellement ne les respectent pas.

Le procédé breveté par le Cirad certifie la typicité des produits boucanés artisanaux et la qualité sanitaire requise par la réglementation.

Avantages

- Évite la contamination du produit par les d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).
- Conserve l'aspect et les qualités organoleptiques d'un produit transformé traditionnellement.
- Rendement énergétique optimisé.

Applications industrielles

Production de produits carnés fumés et grillés.

Propriété intellectuelle

Technologie Protégée par un brevet

Transfert de technologie

Licence sur brevet et savoir-faire.
Assistance technique.



Clara REVEL

Chargée d'affaires
Clara.revel@cvt-sud.fr
Tel : +33 (0) 491 999 456
Mobile : +33 (0) 786 671 585

CVT Valorisation Sud

4 Place Sadi Carnot
13002 Marseille – France

www.cvt-sud.fr

CONTACT