

Services de laboratoire alimentaire Freshline®

Évaluez la qualité de vos produits alimentaires



Vous cherchez à évaluer comment l'azote, ou d'autres gaz de qualité alimentaire peuvent être bénéfiques pour votre processus de fabrication des produits alimentaires?

Notre gamme complète de services de laboratoire alimentaire peut vous aider à saisir les données dont vous avez besoin pour prendre les bonnes décisions.

Les experts de l'industrie alimentaire d'Air Products peuvent vous aider à atteindre une qualité de produit et une efficacité de traitement optimales en évaluant la qualité de vos produits alimentaires. Les préparateurs d'aliments peuvent apporter leurs produits à notre laboratoire alimentaire entièrement équipé à Allentown, en Pennsylvanie, ou nous pouvons nous rendre à votre établissement avec notre laboratoire alimentaire mobile complet. D'une manière ou d'une autre, vous pouvez être assuré de l'exactitude et de la sécurité des tests.

Nous comprenons que les fabricants de produits alimentaires lancent de nouveaux produits et recherchent des moyens d'améliorer la qualité de leurs produits et procédés existants afin de répondre aux attentes changeantes des consommateurs et aux exigences en matière de règlements et de sécurité. Les services d'essais mobiles et internes d'Air Products sont là pour vous aider à choisir le bon équipement pour les nouvelles chaînes de production, à améliorer l'efficacité de votre production actuelle et à vous assurer que vos techniques de traitement demeurent concurrentielles et fiables pour les produits existants. Nos spécialistes en alimentation vont effectuer des diagnostics d'équipement et des tests de qualité des produits, pour vous aider à comprendre votre efficacité de production, vos coûts d'exploitation et vous montrer comment nos gaz peuvent améliorer la qualité des produits finis avant de faire un investissement.

Caractéristiques/avantages

Nos tests mobiles ou en laboratoire sur la congélation, la réfrigération et le broyage cryogénique vous aident à :

- évaluer la qualité des produits et les améliorations de procédés grâce à l'utilisation de l'azote ou d'autres gaz de qualité alimentaire;
- identifier le bon équipement pour répondre aux besoins de production;
- déterminer les coûts d'utilisation des gaz cryogéniques dans vos procédés;
- repérer les occasions de réduire les coûts en évaluant l'utilisation des gaz et l'efficacité de l'équipement;
- tester vos produits sur un équipement de production à grande échelle à notre laboratoire ou dans nos installations mobiles à votre établissement.





La différence Air Products

Que ce soit pour la congélation, la réfrigération, le broyage ou le mélange de la viande, des plats préparés, de la volaille, des fruits et des légumes ou de tout autre produit, les solutions de test Freshline d'Air Products vont permettre à votre entreprise d'atteindre la meilleure qualité de production possible. Nous pouvons vous aider à améliorer votre productivité, à réduire vos coûts et à maximiser votre rendement pour que vous soyez encore plus compétitif sur le marché. Collaborez avec nous pour tirer le meilleur de votre entreprise de transformation des aliments.

**Mettez-nous à l'épreuve.
Communiquez avec nous.**

Siège social

Air Products and Chemicals, Inc.
1940 Air Products Blvd.
Allentown, PA 18106-5500
T: 1 800 654-4567
info@airproducts.com

Canada

Air Products Canada Ltd.
2233 Argentia Road, Suite 203
Mississauga (Ontario) L5N 2X7
T 1 800 654-4567/1 905 816-6670
info@airproducts.com
airproducts.ca

Laboratoire alimentaire mobile

Nous comprenons qu'il n'est pas toujours pratique pour nos clients de se rendre à notre laboratoire alimentaire interne. Nous reconnaissons aussi la difficulté de recréer vos procédés de production à l'extérieur de votre établissement. Pour y remédier, Air Products a mis sur pied un laboratoire alimentaire mobile avec un large éventail de possibilités afin que nous puissions apporter notre expertise jusqu'à vous. Nous pouvons faire la démonstration de nos technologies de congélation, de réfrigération et plus encore dans vos installations de production ou de recherche et développement grâce à notre équipement de test mobile. Cette option permet d'assurer des résultats de la plus haute qualité en conservant vos produits dans leur environnement de fabrication d'origine. Le laboratoire alimentaire mobile d'Air Products permet de réduire considérablement les délais nécessaires à l'obtention des résultats. De plus, cela permet à vos équipes de production, de recherche et développement ou d'évaluation de la qualité, de constater de visu les avantages que représente l'utilisation de nos gaz dans vos procédés.



tell me more*
airproducts.ca/food

*Dites m'en plus