



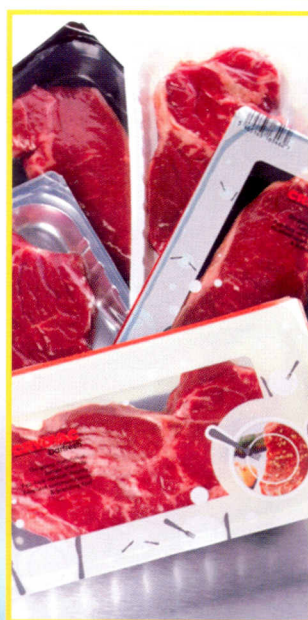
# **Dossier emballage & conditionnement**

**transferts de matière,  
emballages actifs,  
biocontaminations,  
innovations**

## **Actualités techniques et Industrielles**

**Des bulles aux mousses,  
Analyse du foisonnement en continu**

## **Nouveautés Matériels & Techniques**





|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>Éditorial</b> de Catherine Sauvageot-Loriot (LNE)..... | 4  |
| <b>Nouvelles CIIA</b> .....                               | 6  |
| <b>Actualités</b> .....                                   | 7  |
| <b>Nouveautés produits</b> .....                          | 9  |
| <b>Ingrédients/PAI</b> .....                              | 10 |

## DOSSIER SPÉCIAL EMBALLAGE

### • Transferts de matière au travers d'emballages au contact de produits alimentaires. .... 11

Anne Endrizzi<sup>(a)</sup>, Thomas Karbowiak<sup>(b&c)</sup>, Frédéric Debeaufort<sup>(c&d)</sup>, David Chassagne<sup>(c&e)</sup>,

Marie-Christine Chagnon<sup>(b)</sup>, Andrée Voilley<sup>(b&c)</sup>

<sup>(a)</sup>Welience Agroalimentaire et Bio-industriel, <sup>(b)</sup>AgroSup Dijon, <sup>(c)</sup>EMMA EA581, Université de Bourgogne,

<sup>(d)</sup>IUT-Dijon, Département Génie Biologique, <sup>(e)</sup>Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Université de Bourgogne

### • Potentialité des emballages actifs antimicrobiens et biodégradables ..... 18

Amira Klouj, Elmira Arab Tehrany, Muriel Jacquot, Stéphane Desobry (Nancy Université, INPL- ENSAIA, LIBio)

### • Comment prévenir la biocontamination des matériaux au contact des aliments ?

#### Recherche et innovation dans les Industries Agro Alimentaires ..... 20

A.M. Riquet<sup>(a)</sup>, M.N. Bellon-Fontaine<sup>(b)</sup>, J. L. Brisset G. Legeay<sup>(c)</sup>, T. Meylheuc<sup>(b)</sup>, C. Sauvageot-Loriot<sup>(e)</sup>

<sup>(a)</sup>INRA, UMR 1145, <sup>(b)</sup>INRA, BHM, <sup>(c)</sup>CTTM, <sup>(d)</sup>LMF, <sup>(e)</sup>LNE

### • Les tendances pour le conditionnement des viandes ..... 24

L.PICGIRARD (ADIV. Pôle produits et procédés 3<sup>ème</sup> transformation)

### • Point sur l'atmosphère modifiée ..... 27

Philippe Girardon (Groupe Air Liquide)

### • Innovations Cryovac dans le conditionnement des produits alimentaires frais ..... 33

Jacques Guérin Ingénieur applications (Sealed Air Cryovac)

### • Les innovations et les tendances en matériel de conditionnement..... 36

Myriam Wils (Mecaplastic)

## ACTUALITÉS TECHNIQUES ET INDUSTRIELLES

### Des bulles aux mousses : Analyse du procédé de foisonnement en continu ..... 38

Issa NARCHI, Christophe VIAL, Gholamreza DJELVEH

Laboratoire de Génie Chimique et Biochimique, Clermont Université/ENSCCF

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| <b>Nouveautés matériels</b> .....                 | 41 |
| <b>Nouveautés emballage/conditionnement</b> ..... | 45 |
| <b>Économie</b> .....                             | 48 |
| <b>Agenda formation</b> .....                     | 50 |
| <b>Parutions</b> .....                            | 51 |
| <b>Espace fournisseurs</b> .....                  | 52 |
| <b>Agenda salons, conférences</b> .....           | 53 |