



# AGROHALL

Evreux

Centre régional d'Innovation et de Transfert de Technologie en agroalimentaire de Haute Normandie

## Fiche compétence Formulation

### MOTS CLES

Laboratoire R&D  
Innovation  
Modification de produits  
Evaluation sensorielle

- ❑ Proposer des idées en animant des brainstormings ;
- ❑ Développer un nouveau produit répondant à des objectifs spécifiques ;
- ❑ Modifier un produit existant pour améliorer ses qualités organoleptiques, sa DLC, sa tenue... ;
- ❑ Gérer un projet de R&D, depuis la mise au point du produit jusqu'aux essais industriels
- ❑ Valider une formule par des tests d'évaluation sensorielle



Agro-Hall se propose de servir de **laboratoire Recherche & Développement** pour les PME-PMI désireuses de **progresser et d'innover**.

La formulation pour travailler

### *Sur le produit*

**Améliorer une texture**, ajouter un arôme, masquer un arrière-goût,...

**S'adapter à l'évolution des demandes en modifiant une formule**, en ajoutant des marquants ou en utilisant une nouvelle matière première ;

**Ajouter une nouvelle fonctionnalité** à un produit traditionnel (enrichissement, probiotiques,...) ;

**Innover dans la formulation** pour proposer un aliment Forme-Santé ;

**Contretyper un produit**, reformuler votre produit en remplaçant ou supprimant un ingrédient, un additif...

**Elaborer des maquettes de produits** en fonction de vos attentes, vos impératifs...

**Stabiliser des recettes complexes** (émulsion, migrations, transferts d'eau...)

### *Sur l'interaction produit-procédé*

**Modifier une formule pour corriger un défaut d'aspect ou de tenue** survenant pendant la transformation (gratinages,...) ou le stockage (assèchement, rétractation, déphasage,...)

**Adapter la formule à un nouveau procédé** de fabrication ou un nouveau conditionnement (mise sous bombe aérosol, sous atmosphère modifiée, sous vide,...)

### *Sur l'interaction produit-conservation*

**Augmenter la durée ou les modalités de conservation** en agissant sur la recette et les caractéristiques physico-chimiques (acidité,  $a_w$ ,...)

**Comparer et sélectionner** les meilleurs ingrédients, additifs et conservateurs, établir des rapports qualité/prix,...

**Développer des formules sans conservateur, sans colorant,...**

# AGRO-HALL accompagne vos projets...

En tant que CRITT agroalimentaire, AGRO-HALL vous soutient par ses conseils et son activité d'interface

## Conseils et soutien

Besoin d'une précision sur un point réglementaire ?  
Une question sur les propriétés physico-chimiques d'un ingrédient ?

Notre ingénieur formulation mobilise ses connaissances pour vous répondre au mieux

Vous cherchez un arôme particulier ? Un fournisseur ? Un prestataire ?

Nous établissons pour vous une sélection d'adresses pertinentes

Vous avez un projet ?

Agro-Hall active ses réseaux pour trouver des subventions ou des partenaires industriels

*N'hésitez pas à nous contacter!*

## Gestion de projets R&D

↻ En fonction de vos objectifs, AGRO-HALL mobilise toutes ses compétences pour la réussite de votre projet

### ❑ Formulation & Nutrition



Pour développer des produits Santé-Forme, améliorer les aspects nutritionnels d'un produit,...

### ❑ Formulation & laboratoires d'analyses



Pour déterminer les caractéristiques physico-chimiques de votre produit, réaliser des tests de vieillissement ou de stabilité, valider la DLC,...

### ❑ Formulation & Evaluation sensorielle



Pour valider une formule, sélectionner le meilleur produit, ...

### ❑ Formulation & Génie des procédés



Pour assurer la mise en œuvre industrielle, optimiser le procédé de transformation,...

Contact : Mme Véronique **ANDRE-LINET**, Responsable Formulation  
AGRO-HALL, 55 rue Saint Germain, 27000 EVREUX

☎ 02-32-39-49-66 📠 02-32-33-50-56 @ veronique.andre-linet@agrohall.fr

Pour plus d'informations, visitez notre site [www.agrohall.fr](http://www.agrohall.fr)