

el CENTA Àrees d'activitat

Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris, Fundació Privada CENTA

La nostra missió és la de contribuir a la millora de la competitivitat de les empreses del sector agroalimentari, facilitant l'accés a tecnologies, processos i productes innovadors.

Som referents en l'àmbit de la innovació i la transferència tecnològica en les següents àrees d'activitat:

- Nous Productes i Processos
- Tecnologies de Conservació
- Tecnologies d'Envasament
- Tecnologies de Sensors
- Higiene i Seguretat Alimentària

Ubicats a Monells, en una planta de 4.100 m² equipada amb les més modernes tecnologies i amb un equip humà altament qualificat, barreja d'experiència i joventut. Orientats a posar a disposició de les empreses totes les nostres capacitats per optimitzar la seva competitivitat.



TECNIO
Be tech. Be competitive.

El CENTA és membre de TECNIO, marca creada per ACCIÓ que aglutina els principals centres i agents experts en investigació aplicada i transferència tecnològica de Catalunya.

Nous Productes i Processos

Creativitat orientada a produir aliments més frescos, desitjables, segurs i saludables



COM?

El nostre procés creatiu neix a partir de la demanda del mercat, de les tendències de futur i del coneixement científic.

Aportem solucions innovadores, robustes i fiables.

Combinant els fonaments de la tradició alimentària amb la capacitat de les noves tecnologies.

- Creant nous conceptes, processos i formulacions. Promovent aliments més frescos, saludables, segurs i convenients
- Dissenyant formats que faciliten la compra per impuls i el consum fàcil
- Oferint les més modernes tecnologies de processat d'aliments a nivell industrial
- Adaptació de productes a nous mercats



Tecnologies de sensors

Obtenir informació específica per l'avaluació dels productes i el control dels processos

COM ELS UTILITZEM?

Realitzem aplicacions a mida per mesurar paràmetres de procés i/o de qualitat en aliments i matèries primeres. Preferentment de manera no invasiva, en continu i "on-line".

QUINS AVANTATGES ENS OFEREIXEN?

- Sensors basats en principis físics (no hi ha reactius d'anàlisi: sense cost de fungible)
- Es pot aconseguir, en molts casos, la inspecció al 100%
- Es rep informació en temps real dels processos i de les variacions (correcció immediata)
- Permeten documentar adequadament els processos i la traçabilitat dels aliments

Tecnologies de Conservació

Allargar la vida comercial, tot incrementant la seguretat alimentària



TRACTAMENTS TÈRMICS

- Autoclau / forn (cocció, pasteurització, esterilització)

TRACTAMENTS TÈRMICS SUAUS

- Microones (plats RTE, ready to microwave...)
- Radiofreqüències (descongelació, post-backing...)
- Polsos lumínics d'alta intensitat
- Polsos elèctrics

PASTEURITZACIÓ EN FRED (Altes pressions hidrostàtiques)

- Per a conservar les propietats sensorials i nutritives mantenint la percepció de fresc
- Per a productes carnis, productes del mar, fruita IV gama, suc, salses...
- Reducció de riscos associats a patògens (*L. monocytogenes*, *Salmonella*, *Vibrio*...)



Tecnologies d'envasament

La importància de l'envàs: protecció, funcionalitat i imatge

Posem a disposició dels nostres clients els nostres coneixements, instal·lacions i equips per a optimitzar la conservació i presentació comercial dels aliments.

- Envasats en MAP, Skin i buit
- Disponibilitat d'envasament en sala blanca
- Optimització de l'envàs per a allargar la vida útil del producte i estimular la compra per impuls
- Disseny i optimització de la composició de gasos (MAP)
- Selecció de materials idonis per el producte, el procés, la distribució i el consum



PATRONAT

Higiene i Seguretat Alimentària:

Integrem la seguretat alimentària des de la concepció del producte i processos fins al seu consum



L'excel·lència en la gestió de la seguretat alimentària és una eina clau per exportar a mercats amb altes exigències sanitàries (USA, Japó, Austràlia...)

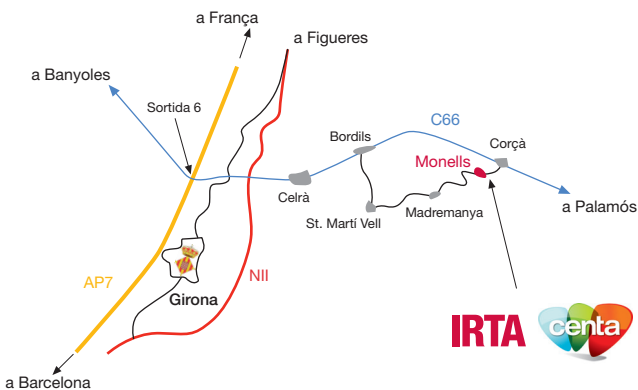
QUÈ OFERIM?

- Suport a la indústria en la optimització de la seguretat alimentària (Producte / Procés / Gestió)
- Utilització de la microbiologia predictiva per a justificar punts crítics i predefinir processos
- Suport en disseny higiènic de plantes, equips, instal·lacions...
- Validació de productes i processos (estudis de vida útil)
- Challenge Test
- Estudis d'higienització de matèries primeres



Altres serveis per a l'empresa:

- Estratègies tecnològiques per a l'exportació
- Assajos i validacions a escala industrial
- Demostracions tecnològiques personalitzades
- Gestió de projectes
- Formació
- Auditori amb capacitat per 90 persones, per a realitzar presentacions, seminaris, conferències...
- Laboratori de microbiologia
- Laboratori de física
- Laboratori de química
- Processat de lots industrials per altes pressions hidrostàtiques HPP
- Escalat industrial



Finca Camps i Armet
E-17121 Monells (Girona)
Tel. +34 972 630 851

info@centa.cat
twitter: centafood
www.centa.cat

CENTRE DE

NOVES TECNOLOGIES

PROCESSOS ALIMENTARIS



CENTRE DE NOVES TECNOLOGIES
I PROCESSOS ALIMENTARIS

