

# NOUVEAUX PRODUITS

## EMBALLAGES INVIOUABLES

IPL Emballage Inc., situé à Saint Damien au Québec, lance une gamme complète de contenants et seaux inviolables. Les formats variant de contenants de 250 ml à des seaux de 25 litres, les rendent parfaits pour les détaillants, les opérateurs des services d'alimentation, les grossistes, les restaurateurs ainsi que les consommateurs, et pour différents produits comprenant les confiseries, les salades, ainsi que les produits laitiers et les produits de charcuterie. Le système de protection scellé-sécurité est idéal pour les consommateurs ou pour la distribution d'emballages aux détaillants, car ces deux groupes requièrent l'assurance que les produits sont sains. IPL Emballage: (418) 789-2880. [www.ipl-packaging.com](http://www.ipl-packaging.com)

## SUCCÉDANÉ DE FROMAGE

Les transformateurs recherchant une saveur constante et des caractéristiques de performance personnalisées non offerts avec le fromage conventionnel ont maintenant une alternative avec le fromage KerryXtra de Kerry Ingrédients. Un succédané pour les fromages de la norme d'identité dans les sauces et les remplissages, le fromage KerryXtra offre une optimisation des coûts – isolant les fabricants de la volatilité des marchés des produits laitiers tout en conférant une saveur de fromage et une texture constante. Kerry Ingrédients - Kerry Specialty Ingredients: (800) 328-7517. [www.kerryamericas.com](http://www.kerryamericas.com)



## DURÉE DE CONSERVATION PROLONGÉE

Danisco, située au Danemark, a développé Grindamyl POWERFresh, une enzyme unique - l'amylase G4 - qui établit une nouvelle norme dans la technologie anti-rancissante pour le pain et les tortillas. L'amylase G4 prolonge la durée de conservation du pain et des tortillas par sa capacité de modifier la structure moléculaire de l'amidon, influant sur la rétrogradation de l'amidon - le facteur principal du processus de rancissement. La force et la flexibilité améliorées ainsi que la friabilité réduite obtenues avec Grindamyl se traduit par une excellente résistance au bris dans un pain hot-dog, et permet au pain tranché d'être plié ou tartiné dans se briser.

Danisco: [www.danisco.com](http://www.danisco.com) [info@danisco.com](mailto:info@danisco.com)

## CONCEPTION ROBUSTE

Mettler Toledo, situé à Columbus en Ohio, lance la plateforme PBA430 pour les pesées haute performance dans les endroits lavés à grande eau. Cette plateforme a été conçue être utilisée dans l'industrie de transformation alimentaire et toute autre industrie où une grande résistance à l'humidité,

aux lavages à haute pression, et aux agents corrosifs est essentielle. La base du PBA430 incorpore une cellule de pesée scellée hermétiquement pour procurer une performance optimale dans les environnements rudes.

Mettler Toledo: (800) - METTLER. [www.met.com](http://www.met.com)

## NOUVEAUX FORMATS, NOUVELLES INNOVATIONS

Amcor PET Packaging a ajouté de nouveaux formats à sa gamme existante de contenants thermoséchants en polyéthylène téréphtalate (PET): un gallon rectangulaire, sans panneau, et une bouteille individuelle de 500 ml (16.9 onces), et des bouteilles de 12 et 10 onces. Le gallon rectangulaire offre plusieurs avantages, tels une efficacité cubique améliorée et une poignée à pincette. Les formats plus petits de 10 et 12 onces sont plus légers. Leur concept breveté à cinq panneaux offre une alternative aux bouteilles traditionnelles à six panneaux et minimisent l'"ovalisation," qui peut se produire suite à un remplissage à chaud traditionnel, la bouteille à six panneaux est refroidie et assujettie aux effets de vide. La bouteille de 500 ml complète l'alignement. Amcor PET Packaging: (734) 428-9741. [www.amcor.com](http://www.amcor.com)



## MESURE DE L'INTÉGRITÉ DE L'EMBALLAGE

MOCON Inc., une entreprise située à Minneapolis au Minnesota met maintenant en vedette une version laboratoire du système de vérification de l'intégrité de l'emballage PAC CHECK Modèle 840, un système qui mesure à la fois l'oxygène résiduel dans l'espace de tête (O<sub>2</sub>) et le taux de fuite absolu de l'emballage. En plus de la lecture de la quantité d'oxygène présente dans l'espace de tête, le PAC CHECK Modèle 840 version laboratoire calcule le taux de fuite réel et exact de l'emballage. Le système génère un chiffre de fuite absolu selon l'application de la loi de Poiseuille, qui donne un diamètre total du "trou" basé sur les mesures de pression et d'écoulement. L'impact pour les emballeurs est qu'ils pourront dorénavant mesurer à l'aide d'une analyse rapide deux variables critiques qui déterminent la durée de vie de l'emballage. Suite à l'obtention de ces lectures, des analyses plus poussées pourraient être effectuées afin de fixer/déterminer les paramètres statistiques pour un produit acceptable. Les applications de produit idéales comprennent les produits secs, solides ou semi-solides tels les grignotines, le café, le fromage, la viande et les céréales. MOCON Inc.: (763) 493-6370. [www.mocon.com](http://www.mocon.com)

