

NOUVEAUX PRODUITS

TOUS LES FAITS

National Starch a émis plusieurs fiches d'information. Une d'entre elles met en vedette les amidons natifs fonctionnels Novation Prima: Prima 300 et Prima 600. Les deux offrent une tolérance à la transformation, une stabilité au gel-dégel et un profil de saveur non-pâteux. Une autre met en vedette Firm-Tex, Textra, Textra Plus, Ultra-Sperse et Crystal-Tex 627. Ces amidons peuvent améliorer la sensation en bouche des glaces de viande et des marinades. Il y a également une fiche d'information qui démontre comment les amidons peuvent améliorer le moulage, le rendement de cuisson et la stabilité dans les galettes de viande, les croquettes et les viandes hachées. *National Starch Food Innovation. Tél: (800) 797-4992. www.nationalstarch.com*



SOLUTIONS SANS FIL

BelTek Systems, situé à Dieppe, N.B., offre des solutions automatisées et sans fil. La compagnie a présenté quelques-

unes de ses solutions au salon: "Route Assistant", qui est une solution informatique pour l'équipe de vente mobile afin de les aider dans la gestion de leurs activités journalières; "Route Administrator", qui gère toute l'information transmise entre l'équipe de vente mobile et les solutions de comptabilité principales; et le "T-Server", qui suit toutes les communications entre les unités mobiles opérant avec le "Route Assistant" et le "Route Administrator".

Beltek Systems Design Inc. Tél: (800) 493-6903. Courriel: bsdsale@beltek.com www.beltek.com

POUR CETTE TEXTURE VELOUTÉE

TIC Gums a développé un mélange exclusif de gommés et d'amidons spécifiquement conçu pour les yogourts. Le mélange laitier YG AG de TIC est un mélange d'amidons, d'agar et de pectine qui accentue le velouté du yogourt brassé autant que celui du yogourt ferme. Quelques-uns des avantages sont l'hydratation rapide, qu'il est efficace dans les formulations à faible teneur en glucides et qu'il est résistant au cisaillement, ce qui permet au transformateur d'augmenter la vitesse de pompage des équipements au besoin. *TIC Gums. Tél: (800) 899-3953/(416) 273-7300. www.ticgums.com*



Automatisation des forces de vente

- Pour Vendeurs-livreurs (DSU)
- Distributeurs
- Représentants (SFA)



OMNICIEL
INTERNATIONAL

www.omniciel.com
Tél: (450) 979-6077
E-mail: janh@omniciel.com

DU NOUVEAU DE QUADRO

Deux nouveaux produits de Quadro: L'émulseur Quadro Ytron Z offre la consistance et le contrôle des procédés à haut cisaillement tels que la dispersion grossière et le broyage humide, la dispersion des poudres fines et l'émulsion/homogénéisation de phases immiscibles. L'émulseur Z transforme les produits à grandes vitesses différentielles jusqu'à 18 fois par passe. Le disperseur de poudre Quadro Ytron XC peut incorporer et disperser de grandes quantités de poudres dans un jet de liquide avec une incorporation d'air minimale. Non seulement la technologie réduit-elle les durées de dispersion jusqu'à 80 pourcent, mais la compagnie affirme également que les caractéristiques du produit sont totalement reproductibles d'un lot à l'autre. *Quadro Inc. Tél: (519) 884-9660. www.quadro.com*

SOLUTIONS POUR LES EAUX USÉES

De Frédéricton, ADI Systems Inc., qui fournit des systèmes de traitement des eaux usées aux consommateurs, ont présenté quelques-unes de leurs solutions. Celles-ci incluent: le réacteur ADI-BVF, qui est un système de traitement anaérobie à faible charge; le réacteur ADI-Hybrid, qui est un système de traitement anaérobie à forte charge; et le ADI-AMR (réacteur modulaire anaérobie), qui est assemblé sur place et approprié pour les applications à faible débit.

ADI Systems Inc. Tél: (800) 561-2831. Courriel: systems@adi.ca
www.adisystems.ca

RELÂCHEZ LA VAPEUR

SigmaFire est la nouvelle ligne de générateurs de vapeur de Clayton Industries. La ligne SigmaFire est plus facile à installer, moins coûteuse et moins bruyante. La ligne entière de générateurs sera modulaire, permettant l'addition facile d'accessoires optionnels, et aura la configuration de serpentín à contre-courant de Clayton.



La compagnie affirme que la ligne de générateurs est conçue pour être plus légère, plus petite et plus rentable.

Clayton Industries. Tél: (800) 423-4585. Courriel: sales@claytonindustries.com www.claytonindustries.com

NOUVELLE LIGNE DE DOSEURS

Eriez possède une nouvelle ligne de doseurs vibratoires améliorés. Les unités ont un circuit à entraînement magnétique Hi-Vi unique qui fournit une solution simple aux applications de dosage de matériel compliquées. La nouvelle ligne met en vedette un entraînement magnétique totalement à l'épreuve de la poussière et résistant à l'eau qui peut allonger la vie du serpentín et qui permet un nettoyage externe sans problème. Les unités peuvent doser n'importe quel matériel en vrac de la grosseur d'un micron à des gros morceaux.

Eriez. Tél: (888) 333-3743. Courriel: eriez@eriez.com
www.eriez.com

TRAVAIL EN MOUVEMENT

Profit en mouvement est un nouveau mini-catalogue de Buckhorn Canada. Le catalogue offre une panoplie de produits tels des palettes de plastique, des boîtes, des contenants et des bacs pour le vrac. Il met également en vedette des produits de transport tels des chariots, des chariots de manutention manuels et des plateformes mobiles.

Buckhorn Canada Inc. Tél: (800) 461-7579. Courriel: sales@buckhorncanada.com

VENTILATEURS À VALEUR AJOUTÉE

LTG Inc. offre des ventilateurs tangentiels pour l'industrie alimentaire et d'emballage. La compagnie affirme que ses ventilateurs peuvent, par exemple, faire brunir les petits pains uniformément après une exposition à un courant d'air chaud non turbulent et continu. Les ventilateurs tangentiels peuvent produire un courant d'air sans tourbillon à la grandeur du four pendant le processus de brunissement. Ils offrent un courant d'air continu dans les grands espaces, une installation économe d'espace et une opération peu bruyante.

LTG Inc. Tél: (864) 599-6340. Courriel: info@ltg-inc.net
www.ltg-inc.net

CONTRÔLE DES CRISTAUX DE GLACE

Danisco affirme que la crème glacée fabriquée avec les stabilisants Grindsted IcePro, leur technologie en attente de brevet, a une croissance de cristaux de glace plus faible que dans la crème glacée fabriquée avec des stabilisants conventionnels. Les nouveaux stabilisants fournissent un système stabilisant/émulsifiant capable de protéger la crème glacée pendant plusieurs cycles de choc thermique.

Danisco USA Inc. Tél: (800) 255-6837.
www.danisco.com

POUR LE GOÛT DE LA CULTURE

La culture pour crème sure lyophilisée à gélification directe DPL 1000 de Danisco est tout ce dont un fabricant a besoin dans une bouteille. La compagnie affirme que le DPL est un mélange de cultures lyophilisées qui peut diminuer le temps de fermentation, produire d'excellents profils de saveur et de texture, et d'utilisation et d'entreposage faciles. La culture peut éliminer le besoin d'ajouter des ingrédients additionnels.

Danisco USA Inc. Tél: (800) 255-6837/(913) 764-8100.
www.danisco.com

GESTION DE LA CHAÎNE LOGISTIQUE

Kelron Logistics, situé à Mississauga, Ont., offre plusieurs services. La compagnie offre des services de transport et peut fournir toutes sortes de modes de transport à travers l'Amérique du Nord. Ils offrent également des services d'entreposage et de distribution, et leur centre de distribution de Toronto offre plus de 100,000 pi.ca. d'espace d'entreposage de classe alimentaire. Ils offrent également des services de gestion de transport et de consultation.

Kelron Distribution Systems Inc. Tél: (877) 253-5766.
www.kelron.com

POUR UNE MEILLEURE MANUTENTION

Une ligne complète de ventouses en silicone translucide d'aspiration pour la manutention des emballages, des produits de boulangerie et de pâtisserie et d'autres aliments crus est offerte par Anver Corporation. Les ventouses sont résistantes à des températures allant jusqu'à 316° Celsius, les rendant appropriées à installer directement à la sortie des fours et pour à peu près tous les types de ligne d'emballage. Les ventouses ne laissent pas de marques et sont offertes en format rond et rectangulaire.

Anver Corporation. Tél: (800) 654-3500.
Courriel: mlycox@anver.com www.anver.com

