



## Conduite de séchage / étuvage



Nous contacter



**Durée** 3,5 h, 0,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 150 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier le rôle des installations dans le séchage et l'étuvage
- ✓ Connaitre les principaux équipements et leur fonctionnement
- ✓ Appréhender la théorie du traitement d'air
- ✓ Relier la théorie hygrométrique aux paramètres de production

### Programme :

#### Introduction et présentation des installations

- Organisation des flux d'air, contrôle de température et hygrométrie
- Sécurité et bonnes pratiques d'utilisation

#### Théorie sur l'hygrométrie et l'enthalpie

- Définition et notions fondamentales : humidité relative, point de rosée, vapeur d'eau
- Facteurs influençant le séchage et l'étuvage : température, vitesse de l'air, hygrométrie
- Diagramme psychrométrique : lecture et utilisation pratique pour le contrôle du process

#### Étuvage, séchage et affinage

- Étuvage : rôle, durée, température et humidité cible
- Séchage : mécanismes d'élimination de l'eau, contrôle de la vitesse de dessiccation
- Affinage : objectif, profil de maturation, développement des arômes
- Paramètres à suivre en continu : température, hygrométrie, débit d'air, perte de poids

#### Défauts et analyses

- Identification des principaux défauts liés au séchage et à l'étuvage :
- Causes possibles et liens avec les paramètres du process
- Mesures correctives pour optimiser la qualité du produit

#### Travaux dirigés et visite

- TD calcul d'hygrométrie :
  - Détermination de l'humidité relative de l'air
  - Calcul de la quantité d'eau à absorber pour atteindre la perte de poids souhaitée
- Visite technique : observation des installations, suivi du séchage/étuvage en conditions réelles