



Conduite de séchage / étuvage



Sur demande



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 : objectifs, profils 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