

# DES JUS DE FRUITS VRAIMENT PLEINS D'ÉNERGIE !



## LE DÉFI

Répondre à la demande de la société Foulon Sopagly, spécialisée dans la production de pur jus de raisin premium pour l'industrie, de disposer d'une ligne de production plus performante.

L'objectif : rendre sa fabrication moins énergivore, tout en améliorant les qualités organoleptiques et nutritionnelles de ses produits.



## LA RÉPONSE

Mise en place d'une unité innovante de production de jus et de purée de fruits, via la technologie du chauffage ohmique, l'électricité chauffe directement le produit, plus vite et avec un bien meilleur rendement énergétique !

Cette technologie présente de nombreux autres bénéfices :

- un chauffage homogène du produit
- une texture et une couleur préservées
- la possibilité de traiter des textures visqueuses comme la purée de fruits
- une source unique d'énergie permettant de réaliser la stérilisation et la pasteurisation
- un taux d'efficacité énergétique de 96 %
- un temps de chauffage court
- un encombrement tout comme un entretien des machines réduits.



## LES BÉNÉFICES

Cette innovation a permis d'améliorer la qualité des jus, mais aussi de créer de nouveaux produits comprenant des morceaux.

Elle a également augmenté la performance énergétique et environnementale de l'outil de production.



## L'APPORT DU CTCPA

Le CTCPA a apporté son expertise sur la technologie ohmique pour le dimensionnement de cette nouvelle ligne de production : définition du process optimal, réalisation des essais, identification de la meilleure technologie, chiffrage de ligne et consultation dans le cadre de la relation fournisseur, accompagnement au démarrage et formation des collaborateurs.



**1,5 M€**

Investissement

**96 %**

Taux d'efficacité  
énergétique

**3 T/h**

Quantité de  
produits traités

**+ d'infos**

