



Infraneo



Gluten Free



Astuce support client



SRC-CHOPIN



Service Support Client et télémaintenance



Les 15 ans du Laboratoire d'Applications

RENCONTRES

■ Biscuit & Cracker Annual Technical Conference

Nashville, USA
27 au 30 avril 2014

■ Bakery Showcase

Toronto, CANADA
4 au 6 mai 2014

■ Bakery china

Shanghai, CHINE
13 au 16 mai 2014

■ IAOM USA

Omaha, USA
19 au 23 mai 2014

■ 11ième journée de l'innovation

Paris, France
23 mai 2014

■ CT Center Alvéographe

Villeneuve-la-Garenne, France
18 au 20 juin 2014

■ Space

Rennes, France
16 au 19 septembre 2014

BREAKING NEWS

■ Le CHOPIN Tribune évolue!

Dès le prochain numéro, le CHOPIN Tribune devient interactif.

Vous pourrez alors découvrir en cliquant sur ces différents symboles :

- Des vidéos :



- Des galeries photos :



- Des liens Internet :



- Des informations supplémentaires :

L'infraneo conforme à la norme EN 15948

La norme EN 15948 pour la détermination de la teneur en eau et en protéines par spectroscopie proche infrarouge sur grains entiers est publiée depuis Avril 2012. Cette norme définit les performances à atteindre par les spectromètres réalisant ces mesures ainsi que la manière dont ces performances doivent être vérifiées.

Afin d'être en conformité avec cette norme, CHOPIN Technologies a organisé début 2012, avec le support du Bipea (Bureau Interprofessionnel d'Etudes Analytiques) :

- Un ring-test international répondant aux exigences normatives en la matière,
- Une validation avec plus de 200 échantillons provenant de 10 pays différents, caractérisés selon les méthodes de référence.

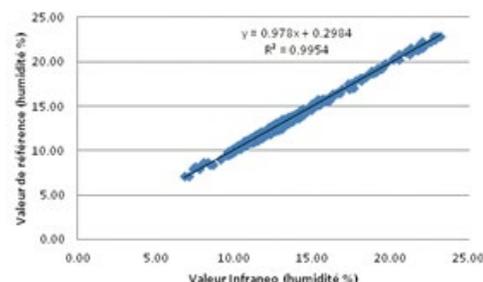
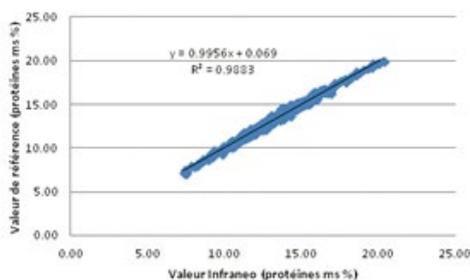
1°) Résultats Ring Test Infraneo Vs Norme EN 15948 :

Graine	Paramètre	r (Norme)	r (Infraneo)	R (Norme)	R (Infraneo)
Blé	Humidité	0,15%	0,12%	0,25%	0,27%
	Protéines	0,42%	0,23%	0,45%	0,36%
Orge	Humidité	0,15%	0,13%	0,25%	0,25%
	Protéines	0,42%	0,32%	0,45%	0,44%

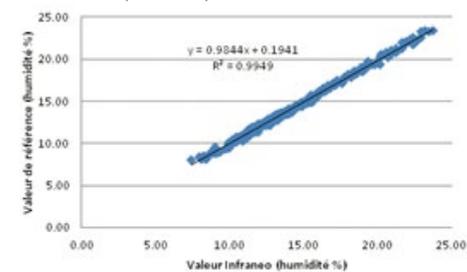
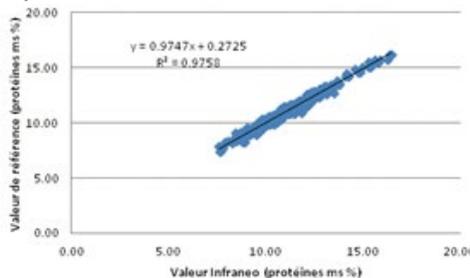
r : Limite de répétabilité / R : Limite de reproductibilité

2°) Validation internationale :

Graph 1 et 2 : Corrélation entre valeur de référence et valeur Infraneo pour les protéines et l'humidité sur **blé**



Graph 3 et 4 : Corrélation entre valeur de référence et valeur Infraneo pour les protéines et l'humidité sur **orge**



Les données de fidélité Infraneo obtenues lors du ring test et de la validation, démontrent que l'**Infraneo répond à la norme EN 15948**. Ces résultats viendront s'ajouter à ceux déjà présents en annexe de la norme, dans la prochaine version prévue pour 2014.

Le Mixolab et le RhéoF4 : Outils de choix pour le développement des produits sans gluten

Le marché des produits sans gluten continuera de connaître une forte croissance dans les années à venir. Conscient de cela, CHOPIN Technologies propose des solutions pour aider les industriels à développer et à contrôler ces pâtes très particulières.



Les produits sans gluten s'adressent aux patients souffrant de la maladie de cœliaque. A cette population d'origine, s'ajoute aujourd'hui celle de consommateurs ayant fait le choix délibéré d'un régime sans gluten. Face à cette demande en croissance constante, les industriels du secteur redoublent d'ingéniosité pour offrir des aliments s'approchant le plus possible des propriétés sensorielles des produits céréaliers traditionnels. CHOPIN Technologies propose 2 solutions uniques permettant de formuler et de contrôler les pâtes sans gluten.

- **Le Mixolab** : mesure la consistance de la pâte lors du pétrissage et permet d'établir les stratégies (choix des matières premières, additifs...) pour se rapprocher du comportement d'une pâte classique. Les phases de chauffe et de refroidissement permettent de mesurer la

gélatinisation et la rétrogradation de l'amidon (composant essentiel des produits sans gluten) et par conséquent de maîtriser la structure du produit fini et sa durée de conservation.

- **Le RhéoF4** : mesure le comportement de la pâte pendant la fermentation. Ces informations permettent de maîtriser l'alvéolage de la mie et le volume du pain.

Ces deux appareils sont déjà utilisés par les leaders du secteur et font l'objet de publications régulières. Nous tenons à votre disposition une plaquette spécifique : "Solutions CHOPIN Technologies pour les produits sans gluten".

Pour plus d'informations sur ces outils, rendez-vous sur : <http://www.chopin.fr/>

Astuce Service : Optimisez le contrôle de vos étuves

Le suivi métrologique des équipements de mesure est primordial dans le cadre d'une démarche qualité.

Pour vérifier le bon fonctionnement de votre étuve EM10 NG, Chopin Technologies met dorénavant à votre disposition un kit pour le contrôle de la température.

Ce kit permet l'installation d'un thermomètre étalon de type Tige Ø 3mm.

Il est déjà présent de série sur les étuves à partir du numéro 4439 et vous pouvez également l'installer sur toutes les autres étuves EM10 NG.

N'hésitez pas à contacter notre Service Support Clients pour plus de précision concernant la mise en place de ce kit.

Avec Chopin Technologies, gardez le contrôle de vos étuves !



NOUVEAUTE : SRC - CHOPIN

CHOPIN Technologies présente un nouvel appareil révolutionnaire : le SRC-CHOPIN, ou comment mesurer de manière simple, précise et automatisée la capacité de rétention de solvant des farines.

Le test SRC (Solvent Retention Capacity) permet de mieux comprendre la fonctionnalité des farines en analysant la qualité des gluténines, de l'amidon endommagé et des pentosanes en un seul test.

La méthode SRC a été développée dans les années 80 par la société Nabisco (devenue Kraft Foods, puis aujourd'hui Mondelez International). Standardisée AACC 56-11 depuis les années 90, elle est de plus en plus utilisée sur les 5 continents. Mise en oeuvre de manière manuelle, elle souffre toutefois d'un manque de répétabilité du au facteur humain.

En travaillant avec les partenaires industriels experts de cette méthode, CHOPIN Technologies a développé le SRC-CHOPIN, un nouvel outil permettant d'en automatiser les différentes étapes. En éliminant toutes les causes de variations induites par les opérations manuelles, le SRC-CHOPIN permet d'obtenir des résultats 4 à 5 fois plus précis, ouvrant ainsi la voie à une qualité maîtrisée.

L'appareil a été présenté en exclusivité au salon AACCI (Albuquerque, NM, USA) en Septembre 2013 et pour la

première fois en France au salon JTIC (Reims) en Novembre 2013. Le SRC-CHOPIN est aujourd'hui disponible à la vente; les premières livraisons sont prévues pour le quatrième trimestre 2014.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter : info@chopin.fr 



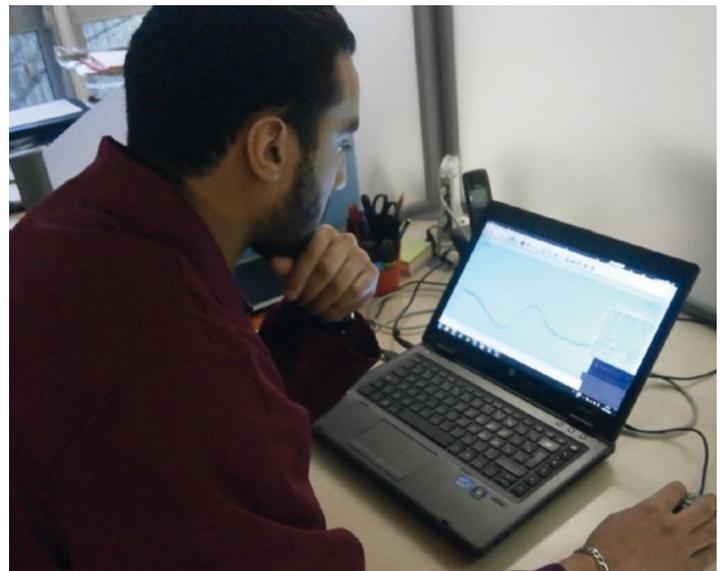
Le Service Support Clients intervient dans le monde entier grâce à la télémaintenance

Vous avez besoin d'un support technique concernant le fonctionnement d'un logiciel CHOPIN Technologie (Mixolab, Infraneo, Aqua-Pro,...)?

Connectez-vous à Internet, nous avons sûrement la solution...

Comment ? grâce à la télémaintenance qui apporte les avantages suivants :

- Bénéficiez d'un support immédiat, sans attendre que le technicien se déplace.
- Assistez en direct sur votre écran et participez au déroulement de l'intervention.
- Posez vos questions en direct, au moyen de l'interface d'échange de messages écrit.
- Appréciez une sécurité et une confidentialité totales.



Le Laboratoire d'Applications fête ses 15 ans

Initialement créé pour répondre à des besoins ponctuels d'analyses, le Laboratoire d'Applications est devenu au fil de ces 15 dernières années un centre d'expertise reconnu, au service des utilisateurs de solutions CHOPIN Technologies.

Le Laboratoire d'Applications met à disposition des professionnels de la filière céréalière une offre de services qui intègre :

1. l'adaptation de protocole d'analyse et le développement de calibrations :

Afin d'apporter des réponses adaptées à vos besoins, l'équipe Application conduit des études de faisabilité, adapte les outils CHOPIN Technologies et développe des calibrations sur la base de vos produits. Ces travaux sont réalisés en toute confidentialité selon un cahier des charges défini en commun.

2. la mise à disposition de notre laboratoire équipé :

Vous avez la possibilité de venir réaliser par vous-même des études et recherches personnelles au sein d'un

environnement adapté. Venir au Laboratoire d'Applications, c'est accéder à un parc complet et suivi d'appareils d'analyse et avoir la possibilité de bénéficier des compétences de notre équipe d'experts.

3. des sessions de formation adaptées :

Afin de vous donner les clés pour optimiser l'utilisation des appareils CHOPIN Technologies, nos experts sont à votre disposition pour mettre en place des formations "sur mesure". Dans le cadre du "CT Center", ils vous apportent expertise technique, applicative et normative au cours de sessions de formation inter-entreprises.

📍 20 avenue Marcellin Berthelot
92390 Villeneuve-la-Garenne - FRANCE
☎ +33(0) 141 475 041
📠 +33(0) 147 947 074
✉ info@chopin.fr
🌐 www.chopin.fr 

Votre représentant local :