

AU CŒUR DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



## Gestion de l'eau Consommer moins et mieux

P. 27

**Sophie Badault**, directrice générale de Mutti France  
« Le groupe Mutti fonctionne  
sur un modèle unique » P. 14



## Al Dentes' fiabilise son système de mélange

### Préserver les saveurs et gagner en homogénéité

Al Dentes' Provisions est une entreprise américaine qui propose sur son marché intérieur une gamme complète d'épices et de mélanges de condiments, en particulier pour la RHD (restauration hors domicile). D'abord spécialisé dans les assaisonnements sur mesure pour les chefs de la région de Las Vegas, Al Dentes' est devenu un fournisseur majeur d'épices, d'herbes et de mélanges secs dans la métropole du Nevada, s'étendant désormais à Hawaï et dans l'ouest des États-Unis. Au total, l'entreprise utilise 175 ingrédients différents (secs, granulés, en poudre, huiles...) pour créer une centaine de mélanges personnalisés.

#### Assurer un mélange doux et homogène

« Nous avons testé plusieurs mélangeurs, mais beaucoup altéraient les cellules des épices, laissant l'huile



L'entreprise américaine Al Dentes' fabrique des mélanges d'épices principalement pour la RHD.



Le mélangeur de Munson, série HD, assure des mélanges homogènes sans apparition de grumeaux.

s'échapper. Ce qui entraîne une perte de saveur», explique Matthew McClure, directeur général d'Al Dentes'. Le choix de l'entreprise s'est arrêté sur le mélangeur horizontal à ruban modèle HD-2-1/2-5-SS de Munson. D'une capacité de 25 pieds cubes (0,71 m<sup>3</sup>), cette solution offre un mélange homogène. Les ingrédients sont introduits à la main dans le mélangeur. « La durée de l'opération est généralement d'une heure, quelle que soit la taille du lot », explique le directeur. Une fois le mélange terminé, il est déchargé manuellement dans un bac. La série HD de Munson est conçue pour traiter des matériaux à écoulement libre (produits collants ou pâteux). L'agitateur hélicoïdal, sur bride, est entraîné par un moteur avec transmission montée sur l'arbre qui facilite son démontage.

#### Éviter la formation de grumeaux

L'espace entre les pales et l'enceinte de la cuve (de 1,6 à 0,8 mm) évite les résidus. Les surfaces en contact avec le produit sont en inox. « Les mélanges fortement pulvérulents représentent nos plus grands défis de mélange. La poudre peut devenir collante avec la chaleur. Avec l'ajout d'huile comme support de saveur, les opérations peuvent devenir délicates », explique Matthew McClure. Des prélots, qui combinent l'huile liquide et un ingrédient granulés, sont ainsi mélangés avec le reste des ingrédients pour éviter la formation de grumeaux. ● **Christophe Meuneust**



Premium est le nouveau standard

La nouvelle tête de commande KI-TOP

contact@kieselmann.fr  
www.kieselmann.fr

