

## Projet

# Tests de distribution de chaleur pour un procédé de fumage à chaud

## Équipe de réalisation

Mehdi Harich, Ann Provençal, Luc Leclerc

## Partenaire

Les Pêcheries Gaspésiennes



## Description du projet

L'entreprise Les Pêcheries Gaspésiennes a fait appel à Merinov afin de vérifier la distribution de chaleur d'un fumoir nouvellement acquis par l'entreprise. Cet équipement, en règle avec le programme de gestion de la qualité, doit permettre une cuisson uniforme et une pasteurisation préventive adéquate. L'intervention avait pour but de réaliser un test de distribution de chaleur, de vérifier la concordance des outils de contrôle de l'équipement et de recommander une zone d'installation de la sonde de contrôle du produit.

## Résultats et retombées sur l'industrie

Les procédés permettent que tous les produits du fumoir atteignent une valeur pasteurisatrice bien supérieure à la valeur recommandée pour inhiber le développement de *Listeria monocytogenes* dans les produits prêts-à-manger. La vérification des instruments de mesure montre globalement que les températures concordent assez bien. Les données enregistrées démontrent une assez bonne stabilité de la température. Cependant, un manque d'homogénéité dans certaines zones du fumoir a été constaté. Les paramètres de fumage peuvent être modifiés pourvu que le suivi de température soit effectué et que les résultats permettent d'atteindre les exigences de sécurité alimentaire fixées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.