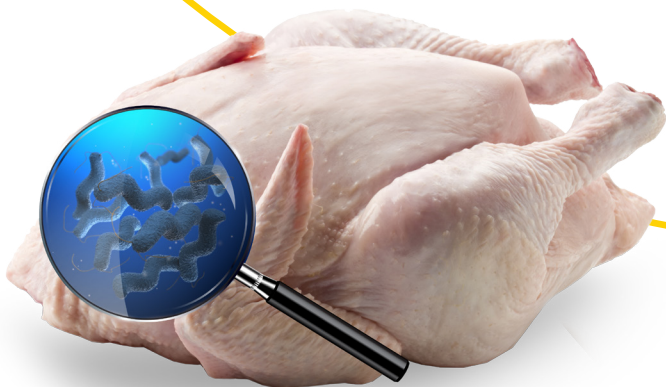


# Systeme Freshline® SafeChill™ pour la volaille

La solution sûre, efficace  
et éprouvée pour la lutte  
contre les campylobacters





Les experts d'Air Products ont travaillé avec des entreprises de transformation de la volaille pour élaborer un procédé d'intervention unique et breveté, afin de réduire efficacement le nombre de campylobacters sur la volaille infectée.

## Mode de fonctionnement

La volaille entre dans la zone du Freshline® SafeChill™ sur la manille. Dans cette zone, l'air est extrêmement réfrigéré à l'aide d'azote liquide qui passe à travers un échangeur thermique. La surface de la volaille est refroidie rapidement et entraîne une réduction significative de la présence de la bactérie campylobacter. Après 30 à 50 secondes selon les besoins, la volaille sort de la chambre et sa surface revient immédiatement à température ambiante, sans endommager la peau et la qualité de la viande.

Le système Freshline® SafeChill™ garantit une efficacité optimale grâce à la recirculation de l'air froid extrêmement refroidi.

La température du procédé est définie, avec des vitesses d'air variable pour ajuster l'intensité du traitement.

**Air Products se charge de l'installation sur site, de la mise en service et de la formation, ainsi que de la gestion de projet et de l'ingénierie.**



## Les campylobacters, un défi pour l'industrie de la volaille

Selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), les bactéries de type campylobacter sont à l'origine d'environ 200 000 cas déclarés de campylobactériose chez l'Homme chaque année dans l'UE. Le nombre réel de cas (déclarés et non déclarés) est, lui, estimé autour de 9 millions chaque année. Il s'agit de la maladie d'origine alimentaire la plus fréquemment signalée dans l'UE et l'EFSA estime son coût à environ 2,4 milliards par an en perte de productivité et solutions de santé publique.

### Pourquoi utiliser le système Freshline® SafeChill™ ?

**Efficacité élevée :** Ce procédé d'intervention à refroidissement indirect après éviscération réduit le nombre de campylobacters à des niveaux acceptables. Il peut être utilisé seul ou en complément d'un autre procédé d'intervention, garantissant l'approbation permanente de l'industrie.

---

**Personnalisable :** Configuration modulaire et automatique permettant de faire fonctionner 3 équipes par jour et de répondre aux besoins actuels et futurs en matière de vitesse de ligne de production. Intégré facilement à n'importe quelle installation de production.

---

**Sûr :** Sûr en matière de fonctionnement.

---

**Préservation de la qualité :** La qualité du produit reste la même.

---

**Précis :** Configuration et contrôle précis de la température en fonction de vos besoins.

---

**Temps de traitement :** 30 à 50 sec.

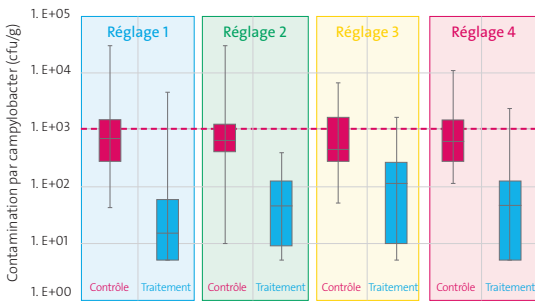
---

## Un procédé d'intervention éprouvé à l'échelle industrielle

L'équipe R&D d'Air Products a testé plusieurs réglages pour le procédé d'intervention Freshline® SafeChill™. Des tests complets et une évaluation des données ont permis l'identification des réglages SafeChill™ les plus efficaces.

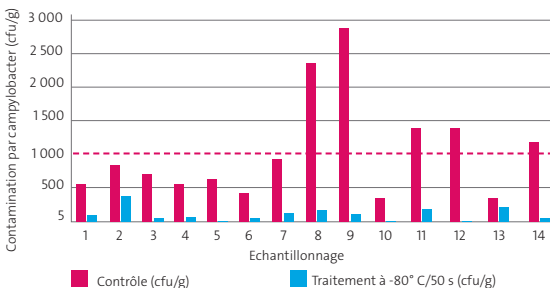
Vous pouvez voir ici des diagrammes à surfaces des résultats exemplaires de différents traitements SafeChill™ testés sur 100 carcasses par réglage.

**Figure 1 : Diagrammes à surfaces pour les groupes d'échantillon traités et contrôlés à l'aide de différents réglages FSC N =100 volailles/contrôle et N =100 volailles/traitement**



Une fois les réglages définitifs affinés, différentes carcasses ont été testées avant et après le procédé d'intervention SafeChill™. Tous les échantillons ont été envoyés à un laboratoire indépendant pour analyse. Vous pouvez voir les résultats fournis par le laboratoire dans la **Figure 2**.

**Figure 2 : Comparaison avant (magenta) et après (bleu) de la volaille traitée montrant l'effet du système Freshline® SafeChill™.**



## A propos d'Air Products

Les solutions Freshline® d'Air Products offrent des gaz et des équipements de haute pureté, une structure de distribution internationale, et, surtout, une expérience industrielle inégalée et une assistance technique qui contribueront à votre réussite dans le monde entier. Nous pouvons vous aider à améliorer votre productivité, à réduire vos coûts, à augmenter vos retours sur investissement et, ainsi, à favoriser votre croissance constante sur un marché très concurrentiel.

Outre nos applications standards, nous proposons également des solutions personnalisées pour garantir la satisfaction constante de vos besoins et de vos attentes.

**Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :**

### **Air Products SAS**

45 avenue Victor Hugo  
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris  
93300 AUBERVILLIERS  
France  
0800-480-030  
frinfo@airproducts.com

### **Air Products SA**

J.F. Willemsstraat 100  
B-1800 Vilvoorde  
Belgique  
02 255 28 95  
beinfo@airproducts.com

**tell me more**  
[airproducts.fr/food](http://airproducts.fr/food)  
[airproducts.be/fr/food](http://airproducts.be/fr/food)

