

Les ENIL s de Franche-Comté évoluent pour mieux s'adapter aux besoins leur environnement

L'ISBA c'est :

- ⇒ Deux écoles qui diplôment 450 à 500 apprenants par an
- ⇒ des laboratoires technologiques alimentaires de dimension industrielle



Elles développent, au sein de l'ISBA :

- des formations CAP, Bac Pro et BTS
- des formations supérieures,
 - 5 Licences pro
 - Produits laitiers
 - Fromagerie : technologie, innovation, qualité
 - Management de production en IAA
 - Fromages de terroir
 - Boissons
 - Master formulation en produits alimentaire
 - Master Industrie laitière
 - Master SAPIAA
- des formations continues
- une activité de recherche et développement



Les ENIL s de Franche-Comté évoluent pour mieux s'adapter aux besoins leur environnement

L'activité recherche et développement

• 3 types d'activités :

- expertises, appuis techniques et ingénierie de projet
- recherches finalisées et appliquées
- prestations de services

• Savoirs et savoir-faire verticaux :

- Filière laitière : laits fermentés, fromages, crèmes et desserts glacés, desserts lactés
- Boissons fermentés : bières, vins...
- Plats cuisinés, produits charcutiers

• Savoirs et savoir-faire horizontaux :

- relations protéines/minéraux dans les produits laitiers
- caractérisation de produits agroalimentaires : chimiques, sensorielles, rhéologiques
- mise au point de produits nouveaux sur cahier des charges
- expertises et audits technologiques (produits/process)



Nos équipements

- Essais en homothétie industrielle
 - pasteurisateur : 50 – 1000 l/h
 - homogénéisateur : 50 – 1000 l/h
- Conduite d'essai à différents niveaux d'échelle
 - scale up d'un facteur 10 à trois niveaux
 - fermentations en milieu liquide : 8x2 l, 2x20 l et 200 litres
 - laits fermentés, crèmes glacées : de 4 à 8 x15 l à 3x400 litres



Nos équipements

Fromagerie

pâtes molles :
15, 80 et 160 litres



**pâtes pressées et
pâtes cuites :**
15, 150, 500 et 2000
litres

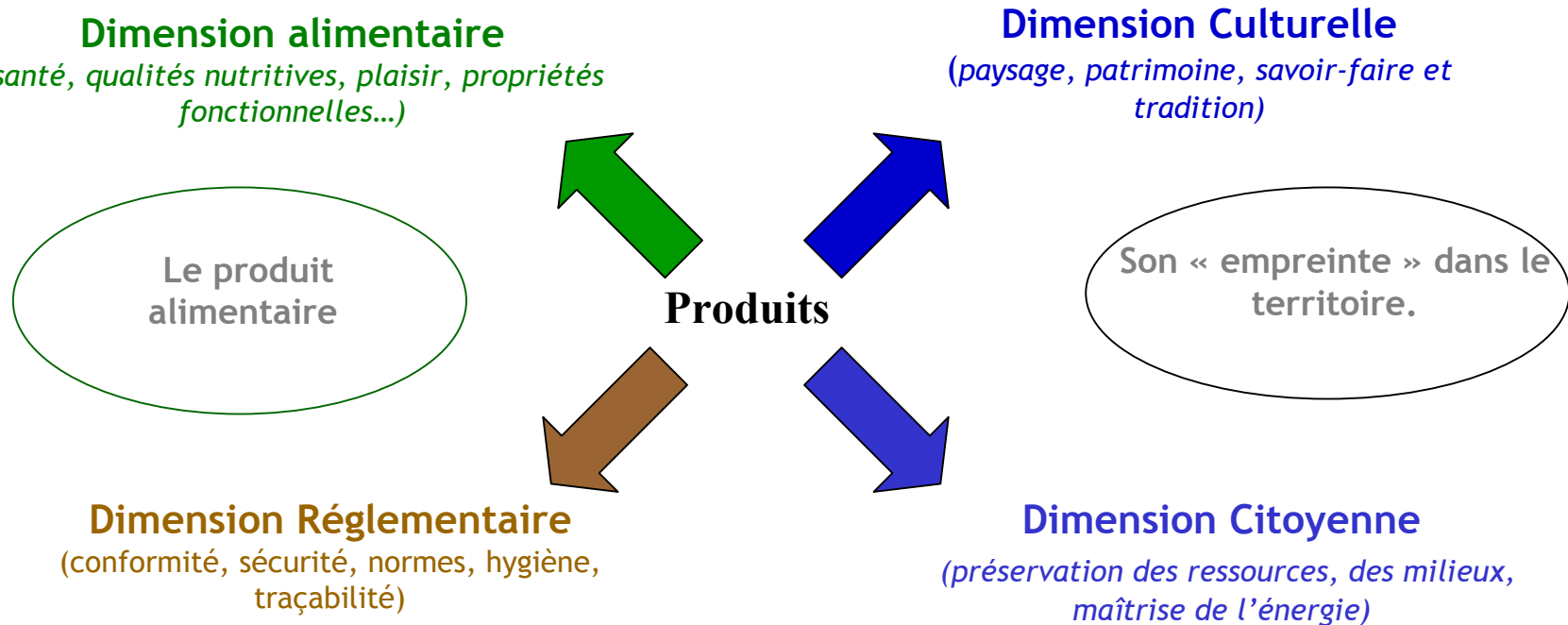


**fromages fondus et
pâte filées**



En quelques mots

Une approche **systemique de l'interaction Formulations / Procédés de transformation** ayant pour finalité une optimisation des fonctionnalités des matières premières pour l'élaboration d'un produit fini répondant aux attentes des consommateurs.



Près de 85% de notre activité R&D est appliquée à la filière laitière

