



Spiromatic met au point un outil pour l'analyse de la mie

08 juin 2021, 02:00

Filiep Vincent

Établie en Flandre orientale, Spiromatic est spécialisée dans les solutions globales pour les boulangeries artisanales et industrielles. L'entreprise dispose d'une foule de connaissances en interne sur la conception et la mise en œuvre de processus sur mesure et le dosage automatique des matières premières nécessaires à la préparation des produits de boulangerie. Elle souhaitait approfondir ses connaissances sur les processus de mélange et de cuisson, ainsi que sur les réglages utilisés par les clients sur les machines.

L'automatisation se répand, également pour les produits de boulangerie. La migration vers des solutions automatisées modifie la façon de traiter les ingrédients et peut avoir un impact sur la qualité de la pâte et du produit final. Afin d'accompagner encore mieux ses clients et de leur permettre d'évaluer l'impact des différentes technologies sur leur produit fini, Spiromatic a mis en place une boulangerie expérimentale avec un laboratoire attenant pour la production de préferment et de pain (au levain). L'expert en boulangerie y analyse le produit et le processus de production dans une démarche scientifique, afin de pouvoir prodiguer des conseils sur les optimisations nécessaires. À cette fin, la société a mis au point un logiciel d'analyse de la mie.

Outil d'analyse

Dans un premier temps, on s'est penché sur la surveillance du processus du levain. Spiromatic a équipé la boulangerie expérimentale de l'infrastructure et des équipements de mesure nécessaires à cette fin.

Dans un deuxième temps, l'accent a été mis sur l'étalement des conseils donnés aux clients. Après la cuisson, le pain doit pouvoir être analysé. Par exemple, la mie est un paramètre important. Afin de l'analyser, le nouveau logiciel Breadcrumb Analyser a été utilisé. Il permet de régler les paramètres pour effectuer une analyse sur la base de photos des tranches de pain. Pour le développement de ce logiciel, Spiromatic a fait appel à Sirris et à l'université de Gand. Sirris s'est basée sur les résultats de recherche de l'UGent pour développer un logiciel spécifique. Il a conçu une interface conviviale et ajouté la possibilité d'ajuster les paramètres, de charger automatiquement les résultats dans des fichiers Excel et de les présenter dans des colonnes, dans des diagrammes et même sur les photos. Une fois le développement validé par Spiromatic, le savoir-faire a été transféré à l'entreprise. Désormais, celle-ci peut faire appel à ses propres experts pour travailler avec et assurer le développement en fonction des besoins.

Grâce au Breadcrumb Analyser, les clients de Spiromatic peuvent maintenant évaluer et comparer scientifiquement leurs produits en phase de test, mais aussi estimer l'impact du moindre changement d'ingrédient sur la structure. Ils peuvent ainsi apporter plus facilement des modifications à la recette ou au processus de production jusqu'à ce que la qualité finale souhaitée soit atteinte.

Auteurs



Filiep Vincent