



## SAVOIR-FAIRE

- Expérience de plus de 40 ans dans le domaine de la trituration
- Mise au point et optimisation de procédés
- Développement de procédés
- Etude de l'impact du procédé sur la qualité des huiles brutes
- Etude du transfert de contaminants de la graine à l'huile
- Outils adaptés au travail des huiles fragiles et réactives (échangeurs de vapeur froide)
- Extraction basse température

## SPECIFICITÉS

- Traçabilité totale
- Flexibilité des opérations unitaires et des volumes traités (quelques kg à plusieurs dizaines de tonnes)
- Soutien analytique via les laboratoires de l'ITERG accrédités COFRAC (Programme 82)

## ÉQUIPEMENTS

### Technologie des graines



- Séchoir : de 40 à 75 °C
- Décorticage : centrifuge, ripple flow, spécifique lin, légumineuses à graines
- Triage : table densimétrique, lit fluidisé, D50 et D100 (type « tarare »)

### Préparation des graines

- Broyage : cylindres ou marteaux
- Aplatissage : cylindres
- Conditionneur
- Cuiseur
- Presse à granuler
- Extrudeur monovis



L'extractibilité de l'huile est fortement dépendante de la préparation des graines

### Extraction solvant



- Filtres agités multisolvants : Nutsche (pilote) et Guedu (450L utiles)
- Extracteur batch 6L
- Extraction continue hexane et alcool : 250 kg/h
- Désolvanteur
- Evaporateur

### Extraction mécanique des graines

- < 20-30 kg Presse KOMET CA59G (IBG Montforts)
- < 50-150 kg OLEANE (OLEXA)
- 50 kg/h MBU 20 (OLEXA)
- 400 kg/h MBU 75 (OLEXA)



## CONTACTS

Responsable R&D : Alexandre CAVACO-SOARES - a.cavacosoares@iterg.com  
 Responsable Exploitation : Audrey COMITIS - a.comitis@iterg.com  
 Responsable Département 1<sup>ères</sup> Transformations : Guillaume CHOLLET - g.chollet@iterg.

