

New installations in pharmaceutical industry



Our market share in the pharmaceutical industry in France remains high. We have recently sold two Steriflow (cascading water process) to two companies. Our new customers are « Biokar Diagnostics » and « Indicia Biotechnology », both subcontractors for large pharmaceutical companies. They will be using the MPI Expert standard solution.



A rotary Steriflow installed only 20km from our factory in Roanne!

A rotary Steriflow 5 baskets was started at « Ferme Collet », a small dairy company in a brand new factory. It was a unique opportunity for us to have a reference only 20 km from our site in Roanne. This customer is processing milk protein based products for the food industry.



EDITORIAL



On the way out of the 09-10' crisis, Steriflow counts more than ever on its Marketing and R&D investments to maintain its leadership on the market:

International presence: 7 shows on 3 continents during next September October (see p3)

Service to customers: a full range of services to be seen on our new 2010 internet site, standard plus energy management. Services can be proposed outside France through shared missions, like recently 2 weeks in Morocco

Machine piloting: the new and hi-performing MPI Expert (see p3 press)

Shaka machine: Régals du Touquet / Soupes Pérard, Northern France (see p4 press), and Mexican Express, Australia (see p2) sales

Next months will see actions for Shaka, Pharmacy market (IV solutions), range of equipment, which will allow new growth opportunities in the international market.

Good reading!

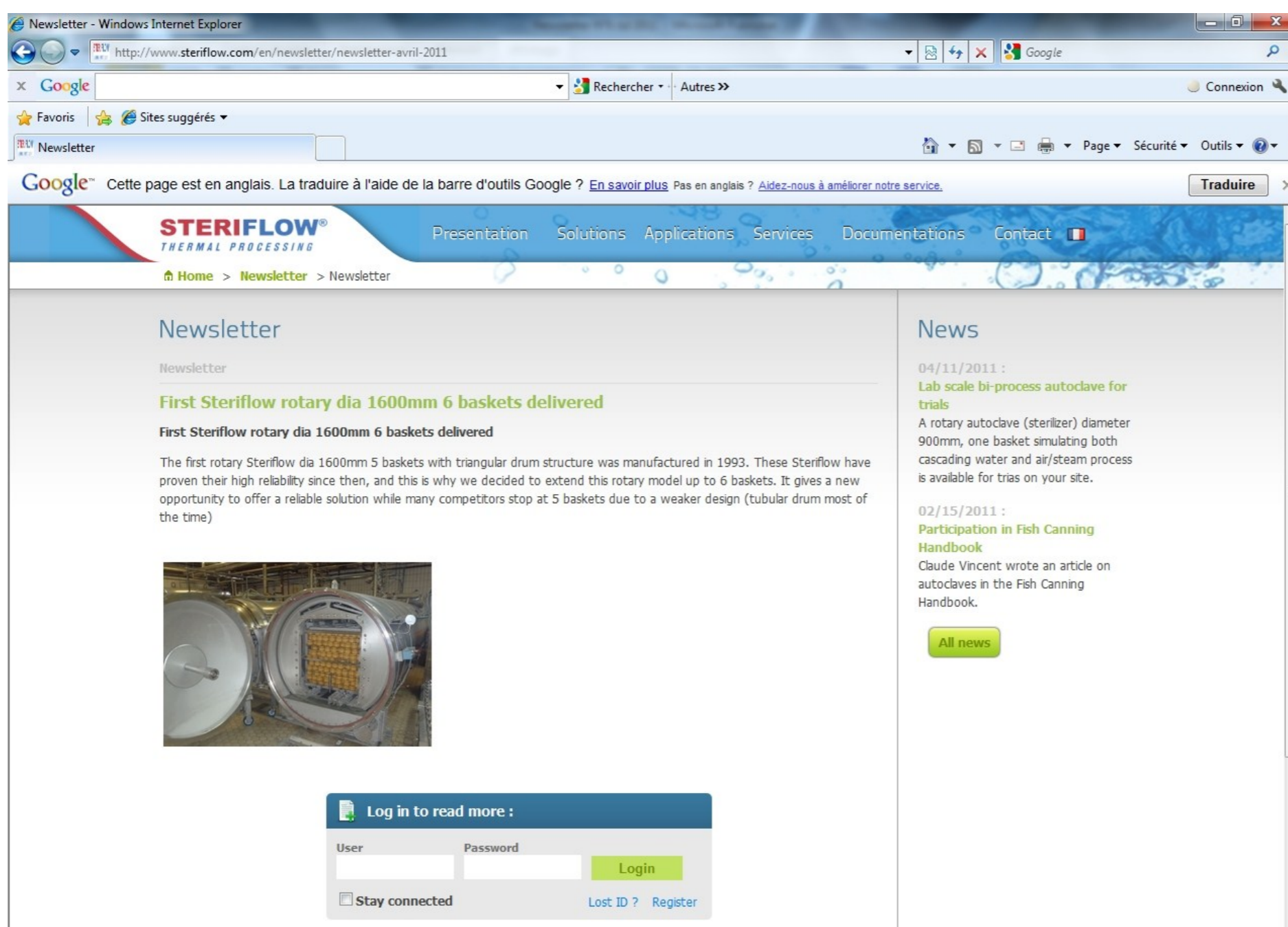
Charles-Henri De La Motte

Charles-Henri De La Motte
General Manager
STERIFLOW SAS

NS: please remember that this version of the Newsletter is only made for agents and cannot be transferred to other persons without our authorization. Several information are confidential.

Newsletter goes public on our website!

A public version of the Newsletter is now available on our website (<http://www.steriflow.com/en/newsletter/>). All visitors will have access to the first block of the Newsletter. We require a subscription in order to get a login and password and access the full versions of the Newsletters.



Market News

The success of « bio » products



The « bio » products are produced without preservatives and composed of ingredients grown with environmental friendly process. This market is growing rapidly in Europe and especially in France. Our customer « Bioviver » is specialized in such products, filled in various packages (glass jars, pouches...). He is now using three static Steriflow to meet the growing demand.

Meat pâté in casing

There is a strong tradition in some European countries (especially Germany and Austria) to spread meat pâté (liver paste) on slices of bread at breakfast. Our customer in Austria, Reiter, is using two Steriflow static 4 baskets to sterilize this pâté in small casings (50g), ideal for breakfast. The product is shelf stable.



Whole crab cooked in Steriflow

In order to increase the shelf life of such complex product, our customer Errigal Fish in Ireland is processing whole crabs in pouches in Steriflow. Crabs are pasteurized in the autoclave and are then sent to institutional customers or restaurants. Errigal fish is using a Steriflow dia 1450mm 6 baskets.



Last orders and deliveries

After losing two contracts against Ferlo with this customer, we were invited in December 2010 to have « one-shot » discussion for a new project. Even if Ferlo had delivered cascading water autoclaves to Veres in the past we managed to explain how our design was different and more efficient. We have delivered 6 Steriflow static for three of their factories in Ukraine, to process vegetables. We also proved at commissioning that our autoclaves were more powerful than Ferlo and allow shorter cycle times. This order comes after several successes in Ukraine thanks to a good local presence and service through our agent Logrus.

VERES—UKRAINE



Shaka Update



Mexican Express—Australia

In 2009 we delivered in Australia a lab scale Microshaka in order for our customers to make trials. After more than one year of rental, one company decided to buy the unit and start a production of special cheese sauces processed in shaka.

Shelf stable cheese sauce is a perfect product for the Shaka since it is very sensitive to the time spent at high temperature. If processed in rotary autoclave the product becomes brown.

Our customer was very happy about the results he got during the trials and production is currently starting. He also wants to be a co-packer for larger food companies in Australia.

Calendar of events 2011

AFEX - Manilla
Sept 7-10

POLAGRA - Poznan
Sept 11-15

Inprod mash - Kiev
Sept 13-16

ANUGA - FOOD
Köln
Oct 8-12

AGROPRODMASH
Moscow
Oct 10-14

INDAGRA - Bucarest
Oct 19-23

ANDINAPACK-
Bogota
8-11 Oct

We are looking forward to seeing you!

Good Bye Georges!

On May 10th a severe disease took the life of our agent Georges Sleiman who was covering Lebanon, Jordan and Syria. We would like to make a tribute to all the work he did in this region.

We started working with Georges and his company United Traders in 1998. The covered area has never been easy and Georges had to always fight against a fierce competition (Panini, Lagarde, Levati and even local Turkish suppliers). Georges always wanted to understand all technical solutions offered to the customers and his knowledge became larger and larger every year. He also managed to build a technical team able to perform the after sales job on the equipment he was selling (including filling and packaging machinery). He was very much appreciated and respected by his customers. The beginning of our activity in the region was tough and it took almost 4 years to really see the results. Between 2002 and 2010 we managed to sell 13 Steriflow in Lebanon and 8 in Jordan. The customers where the autoclaves were installed are references in the region and consequently other companies were sensitive to the fact that these products were processed in Steriflow.

We will miss you Georges

Good luck to the whole United Traders team in this very difficult time



Our team



Gilles Devernois is a specialized mechanical fitter for pressure vessels. He is doing missions worldwide for installation, maintenance and repair of our Steriflow.



Jérôme Etaix is a mechanical fitter based in our factory in Roanne. He also participates in various missions worldwide, including installation, maintenance, pressure vessel tests and repair of our Steriflow.

In the press...

Logiciel Pilotage d'autoclave

Steriflow vient d'éditer la quatrième version du logiciel MI Expert pilotage de tous les process d'autoclave. La solution fonctionne sous window XPE et regroupe les fonctions de pilotage automatique, semi-automatique et enregistreur. L'écran tactile est sécurisé par mot de passe. MI Expert permet d'afficher, de stocker et d'exporter des rapports de cycle. Il est conforme au règlement FDA CFT part II.

Steriflow
Hall 5 - Stand D20

PROCESS - Février 2011 - N° 1278 | 131

Process-France Feb 2011

STERIFLOW
THERMAL PROCESSING

Автоклави тип водна каскада от Френския лидер в стерилизацията.

За контакти:
ЕСЕ-КЕКС ООД
тел. (02) 946 14 79; факс (02) 946 16 69
ese.caix@gmail.com
София, ул. Оборище 131А

HORIBA

Измервател на чистота на фирми Horiba Scientific с лазерни сензори с дигитално разсейване на светлината. Сигнални.

НИАС произвежда лабораторни и промишлени системи за филтриране на течности. Точни, надеждни, ефективни. Област на експертните частици - от 0.1µm до 50µm.

ASTEL София 1612 ул. Върнак 15
www.astelbg.com
office@astelbg.com

STERIFLOW
THERMAL PROCESSING

Автоклави тип водна каскада от Френския лидер в стерилизацията.

ЕСЕ-КЕКС ООД
тел. (02) 946 14 79
факс (02) 946 16 69
ese.caix@gmail.com
София, ул. Оборище 131А

ЗА ДА НЕ ОСТАВА ВАШИЯТ БИЗНЕС НА ТЪМНО!

Стерифло предлага нова технология в мекопеработването

От скоро френският производител Стерифло предлага нова система за стерилизация тип водна каскада, събщи за сп. Инженерите режв Едуард Дешамлем, управител на Е.С.Е. КЕКС - дистрибутор за България. Системата ДАИ е икономична алтернатива на стерилизацията на мляко в бутилки. При нея бутылките с мляко извършват високочестотни, възвратно-постъпателни движения. Достъпно е в тях да има малко свободно пространство, мекуре въздух например, за да се развие самото мляко и да се предотврати образуването на шила или потъмняване. Системата е подкрепена за стерилизация на мляко както в пластмасови, така и в стъклени бутилки, допълни г-н Дешамлем.

Синхрон-С реализира мащабен проект за пожарна безопасност

През месец април т. г. фирма Синхрон-С, специализирана в изграждането на системи за пожарна безопасност, успешно завърши първия етап от мащабен проект в Мезапак София. Проектът включва проектиране, доставка и монтаж на оборудване, тукане в експлоатация и поддръжка на автоматична спринклерна инсталация за пожарозащита на територията на целия комплекс. Системата е изградена по утвърдена технология, отговаряща на българските и европейските норми и стандарти, завиха от компанията.

Инвеститорите се спира на нас благодарение на дългогодишния ни професионален опит в изграждането и поддръжката на противопожарни системи в големи, високорискови обекти.

С приключване на работата в Мезапак София ще добавим в списъка си с реализирани проекти един от най-мащабните до момента в страната в областта на пожарозащитата. Освен в изграждането на системи за защита от пожар на търговски и офис комплекси, сме специализирани в реализирането на проекти в сферата на промишлеността и енергетиката, покриващи целия спектър на пожарната безопасност - от първоначално консултиране и оценка на риска, проектиране и узаконяване, до изграждане на всички Видове противопожарни инсталации, допълнително от Синхрон-С.

Advertizing campaign in Bulgaria by our agent ECE—May 2011

PRODUCTION //

Régals du Touquet agite ses soupes et stérilise en express



UN TRAITEMENT PLUS RAPIDE ET AUTOMATISÉ

- 1 Dans l'autoclave Shaka, le panier contenant 400 bocaux est agité longitudinalement, avec des amplitudes de 15 cm à un rythme de 150 coups/min.
- 2 Le traitement thermique est de 35 à 40 minutes, alors qu'il était de deux heures auparavant.
- 3 Le chargement / déchargement des paniers a également été automatisé.

CONSERVATION ▷ Spécialiste des soupes de poisson, la PME s'est équipée de l'autoclave Shaka (Steriflow) doté d'un système d'agitation qui accélère le transfert thermique.

Pour les Régals du Touquet, ces derniers mois ont été riches en événements. Après plusieurs années de procédure, la PME a obtenu, en décembre 2009, le précieux label rouge pour ses soupes de poisson Pérard. Dans la foulée, elle s'est équipée du stérilisateur Shaka développée par Steriflow. Une véritable première industrielle. « Auparavant, les bocaux de soupes devaient être secoués manuellement après la stérilisation dans des autoclaves statiques pour obtenir une bonne homogénéité. Et nous cherchions, depuis longtemps, un système permettant d'éviter cette opération longue et fastidieuse. Nous avons même fait des essais avec un stérilisateur

rotatif, mais les résultats n'étaient pas satisfaisants », explique Lionel Sawicki, directeur de la société Régals du Touquet. En lisant un article de presse, le fondateur de l'entreprise, Serge Pérard, prend connaissance de l'existence du Shaka et un pilote est alors loué à Steriflow pour faire des tests. « Ces essais ont été suffisamment concluants pour prendre la décision d'acheter un autoclave », souligne encore Lionel Sawicki.

Plus de productivité

Pour cet investissement de 1,2 million d'euros, l'entreprise a bénéficié du soutien d'Oséo, de la région Nord-Pas-de-Calais et des fonds européens Feder. L'autoclave est en fonction

depuis juillet 2010. Avec un poids de 11 tonnes, il a nécessité le coulage d'une dalle de béton de 80 cm de profondeur afin d'assurer une bonne stabilité. Proposé par la société Steriflow qui bénéficie d'un accord de licence de fabrication avec son inventeur anglais Zinotec, le Shaka a fait l'objet de plusieurs années de développement (présenté tout d'abord en 2006, il avait obtenu le prix spécial du jury IPA en 2008). Si plusieurs pilotes avaient déjà été exploités, l'installation chez Régals du Touquet est la première application industrielle en France. Le principe du Shaka est de soumettre les paniers à une agitation longitudinale à haute fréquence (150 coups/minute). Résultat : le transfert thermique est optimisé et le temps de traitement est considérablement réduit, passant de deux heures à 35 à 40 minutes selon les produits. Les qualités organoleptiques des

PRODUCTION //



Lionel Sawicki, directeur de Régals du Touquet, souhaite développer de nouvelles gammes grâce au potentiel de l'autoclave Shaka, qui permet d'améliorer les qualités organoleptiques des produits stérilisés.

Les produits sont ainsi améliorés, le goût et la couleur obtenus sont proches de ceux des soupes fraîches. En sortie d'autoclave, les produits sont bien homogènes et donc l'opération de secouage est supprimée.

Réduire les consommations en eau et en énergie

Pour réaliser la stérilisation qui s'effectue par ruissellement, le panier est introduit et fixé dans l'autoclave. Puis, le cycle classique de montée en température, maintien du palier et refroidissement est lancé. Le mouvement d'agitation démarre dès le début du processus. La montée en température est effectuée très rapidement, en quelques minutes, grâce à l'utilisation d'eau préchauffée à 70 °C en temps

masqué et en complément d'une injection directe de vapeur. Le refroidissement de l'eau se fait à travers un échangeur à plaques soudées. La rapidité du traitement thermique associée à la récupération de l'eau de refroidissement autorise des gains d'énergie et d'eau. Autre amélioration : le chargement et le déchargement des paniers ont été automatisés, ce qui évite aux opérateurs les problèmes de mal de dos et les risques d'accidents. Le cycle complet, de la mise en paniers des bocaux à la pose d'étiquette, est donc d'une heure, au lieu de trois heures auparavant. L'utilisation de l'autoclave Shaka a ainsi permis à la fois des gains de productivité et de qualité des produits. « La décision d'investir dans ce matériel a aussi été prise, car nous avions obtenu le label rouge pour les soupes de poissons. Le Shaka contribue à renforcer notre positionnement qualitatif », remarque Lionel Sawicki.

Nouvelles gammes

L'entreprise touquetoise produit 1,2 million de bocaux par an. Elle commercialise ses produits auprès des GMS (35 %), des grossistes (30 %) et des restaurants (5 %). Et 30 % de son activité est réalisée à l'export, essentiellement en Europe, mais aussi,



Outre son produit phare, la soupe de poissons label rouge Pérard, Régals du Touquet fabrique des soupes de homard et de crabe, de la rouille et des conserves de rameaux de saïlcorne.

depuis un an, aux Etats-Unis ou à Singapour. Forte de son Label Rouge, l'entreprise entend bien poursuivre son développement en misant sur le potentiel de son nouvel équipement de stérilisation. « En préservant les caractéristiques sensorielles des produits, ce matériel va nous permettre d'innover et de créer de nouvelles gammes », souligne Lionel Sawicki. Une fois la période de validation complètement achevée, Régals du Touquet envisage l'acquisition d'un deuxième autoclave Shaka. ISABELLE GATTEGNO

REPÈRES

- Lieu : Le Touquet (Pas-de-Calais)
- CA : 1,5 M€
- Effectif : 10 personnes
- Production : 1,2 million de bocaux (soupes de poisson, crabs, homard...)

EN DREX

Large press coverage of industrial Shaka producing in north of France.

Feb - March 2011

Stérilisation

Les soupes Pérard secouées au shaka

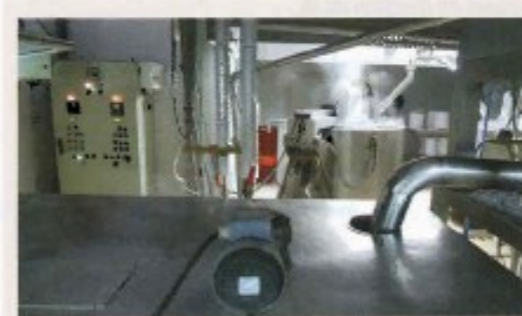
Régals du Touquet (62), fabricant des soupes Pérard, a choisi le nouveau stérilisateur à agitation Shaka de Steriflow.

Investir 1,2 M€ dans un procédé innovant pour une entreprise de 10 salariés et de 2 M€ de chiffre d'affaires, est un risque qu'a pris Lionel Sawicki, qui précise « Le procédé, en lui-même, coûte 380 ke. Ce sont les pièces rapportées comme les bacs et les intercalaires qui font grimper la facture. » Le directeur de Régals du Touquet était à la recherche d'un stérilisateur qui ne déstabiliserait pas ses soupes au cours du traitement tout en respectant les caractéristiques des soupes fraîches.

Une 1^{ère} mondiale

Rappelons que le stérilisateur Shaka, inventé par l'anglais Zinotec (voir Process n° 1253, nov. 2008) était qualifié en 2007 d'« extrêmement prometteur » par le centre de recherche Campden BRI. L'innovation du Shaka réside dans l'agitation longitudinale et rotative haute fréquence du panier à l'intérieur de l'autoclave au cours du traitement thermique (100 à 150 coups/minute). Le mouvement permet d'améliorer le coefficient d'échange thermique. Ainsi la stérilisation (121 °C) est de 2 à 5 minutes au lieu de 50 minutes et le refroidissement est de 5 à 10 minutes au lieu de 45 minutes en statique. L'invention est particulièrement intéressante pour les soupes et les sauces. « Nous avons réduit le temps de l'opération allant du chargement du panier à la mise en palette de 800 bocaux, à 1 h 20 au lieu de 3 heures auparavant », confirme Lionel Sawicki. Pour accroître le gain de temps et faciliter l'utilisation du procédé, Steriflow, exploitant de la licence Zinotec, a enrichi la version pilote avec un système de chargement/déchargement automatique.

Du point de vue organoleptique, le traitement thermique est plus court (35 minutes au lieu de 2 h), l'agitation évite les points de surchauffe, la couleur et le goût de la soupe sont pré-



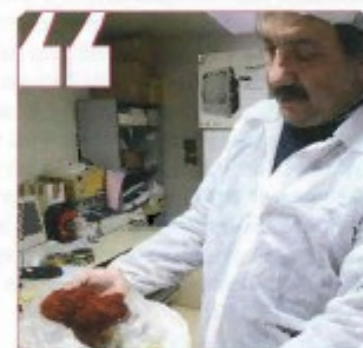
En arrière-plan, la pommade de poisson est pompée du rez-de-chaussée à l'étage dans deux marmites double enveloppe de 1 000 l (Brouillon). Au premier plan, la tamiseuse (Auriol) sépare les arêtes du jus. Celui-ci est descendu en salle d'embouteillage.



Régals du Touquet (1,2 millions de bocaux) possède trois stérilisateurs statiques. L'opération, de la mise en bocal jusqu'à la palette dure 3 h pour 800 bocaux avec une étape de secouage pour homogénéiser la soupe.



Le chargement/déchargement du Shaka de Steriflow est entièrement automatisé, des barrières isolent le procédé. 1 h 20, de la mise en bocaux jusqu'à la palette. Les bocaux n'ont pas à être repris pour homogénéiser la soupe.



LA PAROLE À Lionel Sawicki, directeur de Régals du Touquet

Le Shaka présente un triple intérêt

Le safran d'Iran entre dans la recette des soupes Pérard depuis 1964. La stérilisation au Shaka en préserve le goût et la couleur orangée. En plus de l'intérêt organoleptique, le procédé engendre une baisse des coûts : le traitement thermique est trois fois plus court et l'eau de refroidissement est recyclée. Les conditions de travail sont améliorées et le chargement/déchargement est automatisé. Les soupes n'étant plus déphasées, les bocaux n'ont plus à être secoués manuellement.

servés. La productivité est améliorée. « J'ai dans les cartons une recette à base de moules. Grâce à la baisse du prix de revient générée par le Shaka, le prix de vente devrait davantage être en phase avec le marché ». Le directeur avoue envisager un deuxième Shaka, si les ventes rencontrent la croissance espérée (+10 %).

Dans les années 60, les premières soupes du restaurant Pérard ont été mises en boîte pour permettre aux clients de les consommer chez eux. Aujourd'hui, Régals du Touquet a obtenu le Label Rouge pour ses soupes de poisson et réduit l'écart entre soupe fraîche et en bocal grâce à un autoclave d'un nouveau genre. ● I. DULAU (1) shakaprocess.com

INGRÉDIENTS PROCÉDES EMBALLAGE QUALITÉ