

# Bioproductions

Plateau technique de l'IUT de l'Université de Provence  
Bld Saint-Jean Chrysostome - 04000 Digne-les-Bains

## Objectifs

**Bioval+** propose un appui technique aux PME-PMI et collectivités territoriales dans les domaines de l'agro-alimentaire, des productions biologiques, des cosmétiques : améliorer la qualité des produits, favoriser le développement de labels de qualité, créer de nouveaux produits, former les professionnels (microbiologie, hygiène, qualité, analyses et contrôles)

**Votre partenaire Bioval + vous accompagne :**

**formation - conseils – diagnostic – expertise – R&D –  
transfert de technologie**



## Prestations

- Hygiène alimentaire et qualité
  - Aide à la mise en place de la réglementation en terme de sécurité alimentaire : paquet hygiène, bonne pratique d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire,...
  - Aide à la mise en place d'autocontrôles
- Analyses microbiologiques
  - flores pathogènes présentes dans les produits alimentaires, eaux ou cosmétiques
  - Contrôle des surfaces, des matériels et des personnels
  - challenge tests,...
- Analyses biochimiques et physico-chimiques
  - Analyse de la composition des aliments (protéines, glucides, lipides, sucres, eau...)
  - dosages de vitamines et minéraux, contaminants...
  - analyses physicochimiques : pH, viscosité, granulométrie...
  - analyse des protéines : électrophorèse, ELISA, Western blot ...
- Génie des procédés
  - mise au point de procédés / formulation de produits ...

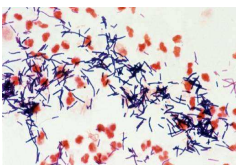
Nos prestations peuvent être déclinées sous forme d'études techniques sur mesure ou de formations professionnelles à la demande.

## Matériels

- Analyses microbiologiques
  - poste de sécurité microbiologique de type II
  - hotte à flux laminaire, rampe de filtration etc...
- Analyses biochimiques et physico-chimiques
  - spectrophotomètre UV/visibles, d'absorption atomique,
  - appareil à minéralisation et distillateur Kjeldahl, Soxhlet, butyromètre,...
  - chromatographie en phase gazeuse, liquide haute performance, ionique
  - réfractomètre, viscosimètre, polarimètre...
- Génie des procédés
  - pasteurisateur 50 l instrumenté avec supervision
  - unité d'ultrafiltration alimentaire
  - filtre presse, sécheur à lit fluidisé, fermenteur, mélangeur ...

## Publics

- Professionnels de l'agro-alimentaire, des productions biologiques, des cosmétiques...
- Collectivités territoriales



**Contact** Didier Fourel, animateur Bioval +  
IUT de l'Université de Provence  
Bd Saint-Jean Chrysostome- 04000 Digne les Bains  
[didier.fourel@univ-provence.fr](mailto:didier.fourel@univ-provence.fr)  
04.92.30.23.92 / 06.37.98.48.89  
<http://sites.univ-provence.fr/biovalplus>