



LA SCIENCE  
AU CŒUR  
DE L'ENVIRONNEMENT

# NOS TECHNOLOGIES BREVETÉES

## TECHNOLOGIES DU FROID - AGROALIMENTAIRE



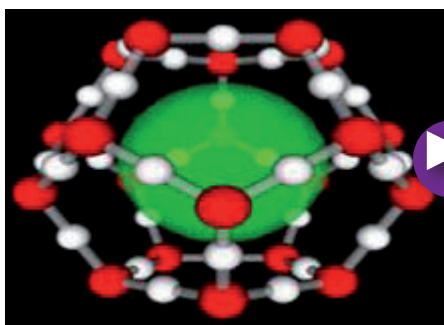
Four de cuisson sous vide

Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie



Hydrates mixtes à température ajustable pour le stockage d'énergie thermique, la capture et le transport de gaz

Industries alimentaire, pharmaceutique, frigorifique, climatique, chimie, électronique, transports, habitat



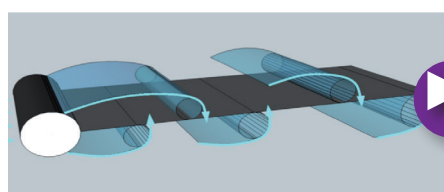
Mesure et identification par RMN des cristaux de coulis d'hydrates

Industries alimentaire, frigorifique, climatique, pétrolière, laboratoires de recherche



Plan de travail à plateau diffuseur d'air propre et son procédé de manipulation

Industries alimentaire, biologique et laboratoires d'analyse, cosmétiques, pharmaceutique, électronique, optique, spatiale (salles blanches), microbiologie, manipulation de matières toxiques



Filtre à particules par impaction et dispositif de collecte au sein de conduites d'air pour le maintien d'une atmosphère propre

Industrie agroalimentaire, santé humaine, bâtiment, mécanique



Matériau composite pour l'échantillonnage d'une large gamme de micropolluants organiques

Environnement, biologie, agroalimentaire



Calorimètre pour des flux de chaleur inférieur à 1W dégagé par au moins un corps organique

Agroalimentaire, Pharmacie, Sciences de matériaux organiques et inorganiques



FROILOC, diffuseur d'air froid et propre pour l'ultra-propreté, l'économie d'énergie et l'amélioration des conditions de travail

Industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique, traitement et production des produits biologiques ou médicaux



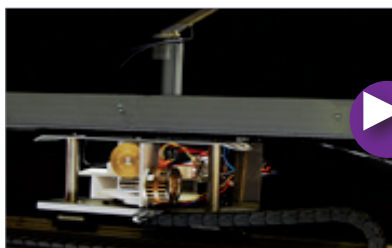
Poste de travail ouvert sous flux d'air ultrapropre. Technique du flux d'air divergent

Industrie alimentaire, pharmaceutique, électronique, automobile, chimie fine, micromécanique, lasers, établissements de la santé et de la recherche



Capteur de mesure de la température et l'humidité de l'air en milieu diphasique air / eau

Industrie alimentaire, aéro-réfrigération, brumisation, stations météorologiques, aéronautique



Dispositif et méthode d'étalonnage dynamique et thermique d'anémomètres

Environnement et énergies éoliennes, mécanique des fluides en laboratoire de recherche et industrie



Capteur optique pour la détermination de la teneur en matière sèche d'un produit, et procédé correspondant

Agriculture, alimentation animale, agroalimentaire, mesure de biomasse (biogaz, compost, sol,...)



Smartgrappe, caractérisation colorimétrique des grappes de raisin à l'aide d'un smartphone

Tout domaine nécessitant la spatialisation d'une information couleur : agriculture / viticulture, santé humaine, santé végétale, agroalimentaire, joaillerie, numismatique, automobile, BTP ...

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE EN SCIENCES ET TECHNOLOGIES POUR L'ENVIRONNEMENT ET L'AGRICULTURE

## CONTACT

DIVAC - Direction de l'Innovation, de la Valorisation et de la Contractualisation  
Pôle Valorisation et Transfert  
1, rue Pierre-Gilles de Gennes  
CS 10030 F-92761 Antony cedex

[divac.valorisation@irstea.fr](mailto:divac.valorisation@irstea.fr)

