

Ecole supérieure technique agroalimentaire (ESTA) Grangeneuve - 1725 Posieux

LISTE DES TRAVAUX DE DIPLOME

2010

- Behebung der Problematik Gipfelbeanstandungen mit nachhaltiger Sicherung im Produktionsprozess
- Recherche de possibilités d'économie d'énergie
- Elaboration et mise en place d'un système HACCP dans une entreprise de production café
- Contrôle d'efficacité du CIP de la siroperie
- Mise en place d'une comptabilité analytique au niveau des coûts de production
- Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität von Brühwurst und Kochpökelwaren von Aargauer Produktionsbetrieben
- Prévenir la présence de particules foncées dans le Grana padano rapé
- Amélioration du site internet par rapport à l'offre des concurrents et aux besoins des clients
- Mise au point d'une méthode d'évaluation de l'écoulement et du dosage des poudres dans un distributeur de boissons
- Validation d'un dossier HACCP
- Développer un programme de sensibilisation sur la propreté microbologique des mains pour le personnel de production
- Adaptation du flux de préparation des commandes afin de répondre aux nouvelles attentes des clients tout en respectant les objectifs de l'entreprise.
- Entwicklung und Vermarktung eines skandinavischen Roggen-Kleingebäcks
- Mise en place HACCP
- Aufnahme und Verbesserungen der Standzeiten
- Erstellung und Überarbeitung des Wartungssystems, das alle für die Produkterfordernungen kritischen Anlagen, im Produktionsbereich erfasst und dokumentiert
- Optimierung des bestehenden Backmittelkonzepts

2008

- Mise en place d'une méthode alternative pour le nettoyage et la désinfection des couteaux aux places de travail dans le milieu de la boucherie.
- Analyse microbiologique et sensorielle de la conservation de 4 fondues au vacherin fribourgeois.
- Calcul des coûts de production pour un produit.
- Validation d'un nouveau dynamomètre à 6 têtes et test de l'influence de divers paramètres sur la qualité du scellage du soft distributeur.

- Optimisation des gammes opératoires et des prix de revient.
- Affinage de fromages à pâte mi-dure sous film.
- Optimisation de la quantité de pelures dans le grué de cacao.
- Vérification et mise à jour des documents et méthodes microbiologiques du laboratoire en accord avec les normes actuelles.
- Optimierung der Qualität und Rentabilität durch sachgemäßes Kühlen/Einfrieren der geschnittenen Charcuterieartikel (inkl. Trockenfleisch und Rohwurst).
- Suivi de l'évolution du taux de matière grasse après la taxation jusqu'à la vente et étude de la traçabilité du gruyère AOC jusqu'au consommateur.
- Optimisation de la procédure de production d'articles de viande de volaille choquée.
- Entwicklung einer Apfelschorle mit zusätzlichem funktionellen Nutzen für sportlich aktive Personen.
- Détermination de la qualité de mélange dans le cadre d'un produit 'coffee mix'.

2006

- Evaluation einer geeigneten Methode zur Abschätzung der Mindesthaltbarkeit von Dauerbackwaren.
- Verfahren zur optimierten Zubereitung von Tomatensaucetopping für Pizzas.
- Umsetzung einer optimierten Lagerbewirtschaftung.
- Optimisation de l'étiquetage Weight Watchers.
- Allergene Substanzen in der Produktion und ihre Beherrschung.
- Ideale Beschaffenheit von Butter zur Herstellung von Biscuits.
- Mise au point de l'analyse de la matière grasse sur les fèves de cacao et le chocolat.
- Festlegung der Feuchtigkeitabgabe, resp. –aufnahme bei Schaumgebäcken.
- Contrôle des nomenclatures et gammes opératoires et propositions d'amélioration de la productivité.
- Verfärbungen bei roh verpackten und in der Schale pasteurisierten Gemüsemischungen.

2004

- Evaluation einer geeigneten Methode zur Abschätzung der Mindesthaltbarkeit von Dauerbackwaren.
- Recherche d'alternatives permettant une diminution sensible du sel dans la charcuterie.
- Mesure de la matière grasse des liqueurs par NIR pour suivre l'efficacité du "concasseur-séparateur et optimiser les recettes de production.
- Réorganisation de l'atelier "produits blanchis".

- Analyse und Einführung der Rückverfolgbarkeit gemäß der EU-Verordnung 178/2002 bei einem Frischprodukteproduzenten.
- Entsorgungskonzept für einen Conveniencebetrieb.
- Einführung und Inbetriebnahme einer Sandwich-Anlage für Spitzbuben.
- Développement d'un procédé industriel de mise en valeur et conservation des poires à Botzi.
- Mise en place d'un plan de nettoyage efficace et contrôle de la mise en œuvre.
- Etude statistique sur les écarts journaliers de composition chimique du Gruyère AOC.
- Amélioration de la qualité des livraisons fruits et légumes frais, fleurs et plantes aux magasins de Migros Vaud.
- Etude de la traçabilité des gruyères AOC.
- Erarbeitung von Entscheidungsgrundlagen und Umsetzung einer "Online" Kommissionierung zur Steigerung der Produktivität.
- Charakterisierung von Pulvern hergestellt aus Pflanzenextrakten und Aromen – Bewertung verschiedener Messmethoden für den Routineeinsatz.
- Potentiel des ingrédients laitiers dans l'industrie alimentaire suisse aujourd'hui et demain.
- Einfluss verschiedener Prozessparameter auf die Verarbeitung von pulverförmigem Kaffeeweisser.

2002

- Analyse de la qualité de la matière grasse du lait et de la crème.
- Définition des paramètres de tendreté et de couleur de la viande de poulet.
- Application de la SPME et de la GC-MS à l'authentification de produits au beurre.
- Baisse des valeurs nitrites / nitrates dans les muscles séchés en assurant une qualité optimale.
- Prüfen des Schmelzverhaltens verschiedener löslicher Sprühkaffees in Abhängigkeit des Restwassergehaltes.
- Influence de la composition chimique du gruyère sur sa qualité.
- Optimieren des Eiswassers.
- Comment l'affinage influence la qualité et le résultat économique des raclettes VS de Les Haudères.
- Analyse des risques selon le système HACCP sur la ligne "Tête au chocos".
- Rationalisation des flux de marchandise du secteur "produits prêts à griller".
- Evaluation eines On-line Messgerätes zur Bestimmung der Trockensubstanz in flüssigen Milchprodukten.
- Optimisation d'un changement de format.
- Erstellen eines Konzeptes für die Abfallentsorgung.
- pH-Werte in Brustfilets und die Auswirkungen auf die Fleischqualität.

- Détection de la présence de crème de lait homogénéisée dans les livraisons pour la fabrication du beurre.
- Inbetriebnahme einer Siebdruckanlage und Schulung des Personals.

2000

- Développement de produits ficelés frais à base de viande de volaille pour le marché suisse.
- Comparaison des trois méthodes de détermination des sporulés dans le lait cru utilisé pour la fabrication de fromages au lait cru.
- Etudes des paramètres microbiologiques de l'air des locaux de production.
- Etude de différents gaz pour la conservation des produits 4^e gamme sous atmosphère contrôlée, du point de vue microbiologique et sensoriel.
- Elimination du défaut "taché" sur les extérieurs des Vacherins Fribourgeois.
- Ein neues Induktionsmessgerät austesten und die Resultate verschiedener Rohstoffetests mit den Werten des jetzigen Messgerätes vergleichen.
- Inspection et vérification critique du procédé CIP sur la pasteurisation/soutirage et la laveuse de la colonne I de la Brasserie Cardinal.
- Etude de rationalisation au sein du secteur "préparation des masses".
- Mise en pratique de l'ordonnance sur l'assurance qualité dans la transformation artisanale du lait.
- Proposition d'un nouvel emballage ou forme de conditionnement pour les portions de Vacherin Fribourgeois.
- Mise à jour des documents de surveillance de la qualité de la ligne Jensen.
- Application du concept HACCP dans la production de PET-Food et ce que cela implique.

1998

- Haltbarkeit von rohen Geflügelprodukten.
- Einfluss von Verarbeitungs- und Konservierungstechnologien auf Food Ingredients.
- Stärkeretrogradation bei Industriekartoffelprodukte.
- Einführung der Konzernvorschriften einer Hotelkette und Anhebung des Hygieneniveaus.
- Gewichtsverluste einer Kartoffelproduktlinie und Einflussmöglichkeiten.
- Fabrication de moût de bière sans production de drêches humides.
- Paramètres influençant la texture finale d'un hydrolysat de céréales.
- Méthodes d'évaluation de la qualité microbiologique des outils et des surfaces de travail en boucherie industrielle.
- Haltbarkeit von Milch- bzw. Milchprodukten.
- Gewichtsgenauigkeit der Mehrkopfwaagen.

- Concept de gestion des déchets solides.
- Conservation de produits laitiers "convenience".

1996

- Fabrication d'une pâte filée type Mozzarella avec conservation dans le saumure en sachet soudé.
- Pâte à tartiner (développement d'une recette/emballage).
- Mise en service, exploitation et évaluation d'une nouvelle installation de micro filtration tangentielle.
- Développement d'un nouveau produit à base de viande de volaille.
- Evaluation d'un système de traitement thermique du lait.
- Développement conformément aux prescriptions légales d'un mix de base pour sorbet industriel citron et de son aromatisation. Etablissement de la déclaration.
- Mise en place d'un nouveau système de contrôle de la couleur pour une palette de produits de boulangerie à longue conservation.
- Verbesserung der Stückigkeit von Früchten in Fruchtzubereitungen für die Eiscrème-Industrie.
- Analyse de marché et propositions de commercialisation d'un mélange fondue tout prêt.

1994

- Développement d'une recette de betterave à salade pelée, coupée, crue ou cuite, conditionnée en sachet plastique, vendue à l'état frais et prête à la consommation.
- Mise au point d'une recette pour la fabrication de cidre fermenté et planification d'une ligne de production à Grangeneuve.
- Evaluation qualitative et choix entre une production de crème de lait pasteurisée et non pasteurisée en vue de l'introduction future de nouveaux critères de prise en charge de la crème de lait par la centrale beurrière.
- Etablir une proposition des moyens techniques permettant la fabrication des produits de salaison en continu et de manière rationnelle.
- Eingrenzen von möglichen Vollkornartikeln in Anlehnung an das bestehende Sortiment, wobei der Produktcharakter des Ausgangsprodukte grundsätzlich erhalten bleiben soll.
- Ebauche d'un système d'assurance qualité au laboratoire de microbiologie laitière du SICL fribourgeois.
- Préparation d'un arôme concentré de mocca et son application dans l'industrie des glaces.
- Après étude des chapitres 1 à 8, adapter les chapitres 9 à 15 du concept provisoire d'assurance qualité de l'USAL pour la fabrication du vacherin fribourgeois en produisant les éventuels documents, directives, check-list et listes supplémentaires.
- Etudier l'influence de différentes espèces de levures sur la qualité gustative et analytique du cidre fermenté.
- Calculation complète des coûts d'un bovin de sa naissance à l'assiette.

- Les pommes de terre et le céleri s’oxydent assez vite après leur transformation. Il s’agit de trouver les moyens qui permettent de prolonger la conservation de ces produits crus, conditionnés en sachet plastique et vendus à l’état frais.
- Entwicklung eines Dessert-Produktes auf Ziegerbasis (Rezept, Abfüllmöglichkeiten, Verpackung), welches 3 Woche haltbar ist.
- Mise au point d’une recette pour la fabrication d’un menu tout-prêt (bœuf Stroganov et riz) en barquette, stérilisé et autoclavé. Ce menu sera chauffé dans un four micro-ondes avant la consommation.
- Rédiger un cahier des charges pour l’automatisation des étapes de la réception du lait jusqu’aux traitements thermiques en tenant compte des entrées des laits, sortes de laits, qualité, teneurs en MG et MS et les besoins de la production. Ce cahier des charges sera la base de travail pour l’informatisation des étapes.
- Optimierung des Prozessparameter bei der Fällung von Sojamilch während der Tofu-Herstellung.
- Etablir une analyse complète du flux des déchets de l’entreprise et faire une proposition de rationalisation en vue d’une économie de coût.

Grangeneuve, octobre 2010

Responsable ESTA