

## **BRAMBATI** lance le premier Advanced Food Lab en Italie



Après deux ans de travail, **BRAMBATI** inaugure un laboratoire innovant pour tester la transformation des produits alimentaires

Une méthode scientifique rigoureuse pour tester les processus de transformation des aliments, grâce à un système d'automatisation avancé.

La structure est unique en son genre en Italie et parmi les premières en Europe.

En pratique, l'**Advanced Food Lab (AFL)**, auquel une aile de l'usine de Codevilla a été dédiée à différents processus tels que le séchage, la torréfaction, le grillage, le broyage, le dégazage et le contrôle des émissions de produits alimentaires, gérés par un système automatisé avancé.

"L'idée est née principalement pour garantir une plus grande scientificité aux processus de production que seule une usine pilote, qui reproduit le processus d'une installation industrielle, peut permettre.

Il est important non seulement de garantir le résultat, mais aussi de garantir la scientificité de la manière dont il est obtenu. Et cela est possible grâce à la présence d'un laboratoire technologiquement bien équipé" explique le président du groupe Fabrizio BRAMBATI.

L'objectif de l'**AFL** est de réaliser des essais utiles pour la recherche et le développement et le prototypage de machines et d'installations pour l'industrie alimentaire.

La structure pourra en outre effectuer des essais demandés par les clients sur des machines, rendant l'assistance plus efficace grâce à un contrôle intégré du produit et du processus.

L'investissement global a également été réalisé grâce à la contribution de la Région Lombardie, incluse dans les Accords de Compétitivité (se référant aux années nécessaires au développement et à la mise en œuvre du projet) ; il s'agit d'un nouveau programme qui vise à soutenir les entreprises innovantes en cofinçant des projets de recherche et développement à condition que les entreprises bénéficiaires des fonds assurent la permanence de la production et des investissements sur le territoire.

### **Une référence pour l'industrie**

Pour le groupe, fondé en 1945 par Francesco BRAMBATI dans le secteur des moulins à blé et aujourd'hui dirigé par la troisième génération de la famille, il s'agit d'un nouveau pas en avant dans l'innovation sur laquelle la société continue à miser, avec un investissement en recherche et développement compris entre 3 et 5% du CA.

"L'**AFL** s'adresse en interne à l'équipe de recherche et de développement de nouveaux procédés et de nouvelles technologies et d'effectuer des tests.

Pour les clients cela permet un service de contrôle et d'analyse en utilisant leur produit, avec l'aide de techniciens **BRAMBATI**, avec tous les derniers équipements disponibles, dans ce laboratoire.

Des étudiants pourront également accéder à l'**AFL** dans le but de " comprendre les systèmes de processus et d'en développer de nouveaux, en donnant aux " jeunes " idées la possibilité de prendre forme et éventuellement de se réaliser ", explique Fabrizio BRAMBATI.

### **Industrie 4.0 : efficacité et durabilité**

La création d'un écosystème entre les grandes entreprises et les instituts de recherche et de formation s'inscrit dans une stratégie qui vise à maximiser l'investissement du laboratoire. L'interaction entre les fabricants de machines alimentaires, les clients et les chercheurs permettra non seulement d'effectuer des tests et des analyses (physiques, chimiques et organoleptiques) en laboratoire sur les matières premières et les aliments transformés, mais aussi de rechercher des solutions technologiques optimales et sur mesure.

C'est là que l'avenir de l'industrie italienne entre en jeu : le paradigme d'Industry 4.0 qui, grâce à des systèmes d'automatisation flexibles et adaptables, permettra la recherche de paramètres de traitement optimaux et l'adaptation maximale du processus aux besoins des clients.

**BRAMBATI** permet l'utilisation de technologies avancées dès les phases de conception (scanners 3D, logiciels graphiques dédiés...) dans le but d'offrir une personnalisation des solutions les plus adaptées aux besoins du client.

De plus, le logiciel **AFL** est destiné à la gestion et à la capitalisation de toutes les informations qui, à partir des spécifications du client, seront générées dans le cadre des activités du Food Lab.

Le logiciel permettra également de générer un rapport client pour chaque commande : il s'agit d'un document qui recueillera toutes les informations relatives aux cycles de traitement et aux tests individuels effectués.

"L'**Advanced Food Lab** est dans la logique de la politique de recherche continue de **BRAMBATI** en matière d'innovation, où les essais théoriques ne suffisent pas, mais où il y a aussi un besoin de comparaison avec la pratique, éventuellement confirmé par des analyses de laboratoire et la certification par des organismes accrédités et des universités .

Tout cela ne change rien à la philosophie de notre entreprise, qui recherche constamment des solutions clés en main, une attention pour l'environnement et la sécurité des travailleurs, pour garantir un produit constant et certainement personnalisé comme chaque client l'attend, indique le président.

Le résultat de l'optimisation des processus de travail, en plus d'une amélioration de l'efficacité du travail, sera en fait aussi une réduction des émissions et de la consommation d'énergie.

Pour mieux comprendre le potentiel de l'**AFL**, on peut s'intéresser à la torréfaction du café : un art que l'ingénierie des procédés et des produits permet de reproduire de manière industrielle.

L'entreprise est d'ailleurs depuis longtemps leader dans ce secteur et fournit des installations "clés en main" depuis la réception des grains de café vert jusqu'à l'emballage du produit torréfié.

Pendant la torréfaction, les grains de café vert subissent un processus thermique qui provoque des changements physiques et chimiques, développant les saveurs et les arômes intrinsèques du café.

En optimisant le processus de torréfaction thermodynamique et en contrôlant précisément les variables impliquées, il est possible de personnaliser le goût de chaque type de café en fonction des besoins spécifiques du client.

"Le Foodlab permettra aux producteurs individuels de café d'optimiser et d'obtenir le meilleur de leur produit, en faisant des petites productions répétées jusqu'à obtenir le résultat souhaité. Une fois la "bonne recette" trouvée, elle peut être reproduite chez le client final", explique BRAMBATI.

### **L'innovation se poursuit**

Pour un groupe né dans le secteur des moulins à blé et aujourd'hui parmi les principaux opérateurs européens et mondiaux dans des secteurs tels que la confiserie, la boulangerie, les technologies pour la boulangerie, l'alimentation infantile ou la transformation du café (étendant ses activités également aux usines des secteurs chimique et pharmaceutique), l'**Advanced Food Lab** ne sera pas une innovation.

BRAMBATI, en entrant dans des secteurs très compétitifs où sont présentes des entreprises centenaires, a fait de l'innovation un point fort de sa politique d'entreprise et a ainsi réussi à gagner des parts de marché. Et aujourd'hui l'esprit de l'entreprise est toujours celui de son fondateur :

cet homme d'une grande culture technique et d'une riche sensibilité qui, après avoir commencé à concevoir des machines pour les moulins en 1928 en apportant des améliorations à diverses entreprises du secteur a créé, après la guerre, sa propre entreprise en fondant la "Francesco BRAMBATI Costruzioni Meccaniche", devenue simplement **BRAMBATI Spa**.

L'idée de ses héritiers est que le groupe travaillera sur d'autres innovations, dans le but non seulement de maintenir la production et l'emploi dans son siège historique, mais aussi de continuer à croître avec de nouvelles embauches et un œil sur les marchés étrangers.

"**BRAMBATI** a toujours eu comme clé du succès d'anticiper l'avenir, d'offrir des machines et des services innovants et non disponibles sur le marché, et d'être flexible en satisfaisant les demandes personnalisées des clients - conclut le président de l'entreprise.

Bien sûr le temps passe vite, alors nous continuerons à nous concentrer sur la recherche et le développement et nous continuerons à innover et à investir dans cette direction, pour essayer d'avoir une longueur d'avance dans un marché de plus en plus concurrentiel.