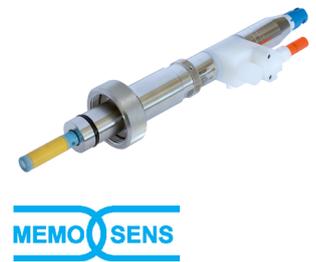


# Le fabricant de sauces Colona contrôle désormais la qualité de sa production en continu et en ligne

## Mesure de pH en milieu visqueux ? Un véritable défi !



De g. à d. Edward Vanhecke (Endress+Hauser), Philippe Colon (Colona), Chantal Courtejoie (Colona).



Ceramax CPS341D intégrant la technologie digitale Memosens

Depuis que le grand-père Albert Colon et son fils ont fondé l'entreprise en 1963, celle-ci reste une histoire de famille. Anno 2016, Philippe et Jean-Luc sont les régisseurs du principal fabricant de sauces belge indépendant qui a énormément investi pour continuer à répondre aux exigences de qualité du marché.

"Colona a réalisé l'année dernière un chiffre d'affaires de 45 millions d'euros dont 73% à l'export. Cette année, nous avons réaménagé notre laboratoire afin de renforcer le contrôle de notre process sur site. Au total, nous avons investi 2,3 millions d'euros pour satisfaire aux exigences de qualité du label IFS (voir verso). Nombreuses sont les entreprises alimentaires qui posent une telle condition à leurs fournisseurs."

Philippe Colon  
Administrateur délégué  
Colona, Waremmé  
Belgique

**Un processus de production hautement professionnel est crucial pour les fabricants de produits alimentaires de qualité : cette vision est aussi un des chevaux de bataille de Colona. L'installation du capteur de pH sans verre Ceramax CPS341D intégrant la technologie digitale Memosens marque l'ambition de ce fabricant de sauces.**

### Rien que des avantages !

- Fonctionnement simple, intégrité maximale du process et des données.
- Résistance à la corrosion et à l'humidité.
- Possibilité de réaliser l'étalonnage en laboratoire.
- Mesure de pH de haute précision grâce au design de l'électrode (acier revêtu et émail sensible au pH).

**Défis** "Outre les contrôles de la microbiologie et de la valeur nutritive de nos produits, la valeur pH est essentielle dans notre processus de production. Celle-ci indique, par exemple, si nous travaillons avec le bon dosage

de vinaigre, qui est un ingrédient important pour garantir une longue conservation des sauces", souligne Philippe Colon. Lors du contrôle de la qualité, la valeur de pH constitue un paramètre d'une importance cruciale. C'est pourquoi elle doit faire l'objet d'une mesure précise et fiable. Une exigence supplémentaire : l'utilisation du verre est exclue.

**Solutions** Une analyse du process de production a démontré que le capteur de pH sans verre Ceramax CPS341D intégrant la technologie digitale Memosens était la solution idéale. En effet, grâce à sa construction hygiénique, cet instrument est parfaitement adapté aux applications propres à l'industrie agroalimentaire. La valeur pH mesurée est ensuite visualisée à l'aide du **Liquiline CM442R** d'Endress+Hauser.



La valeur pH mesurée est visualisée à l'aide du Liquiline CM442R.

**Mesures continues en ligne (inline) sans passer par le labo** “Auparavant, le contrôle du pH avait lieu après la production, à l'aide d'échantillons”, explique Chantal Courtejoie, collaboratrice au département qualité. “ **Pour améliorer la fiabilité de nos produits et renforcer ainsi la confiance des clients** envers notre entreprise, nous avons délibérément opté pour une mesure continue du pH pendant le processus de production.

**Mesure de pH en continue (online) en milieu visqueux avec capteur 'sans verre'** “La mesure de la valeur de pH des aliments visqueux est un vrai défi. En effet, ces produits ont tendance à coller au diaphragme du capteur, avec le risque de l'obstruer, menaçant la précision de la mesure. “Le capteur de pH dit 'classique' est normalement constitué de verre. Un outil que nous utilisions auparavant dans notre labo”, précise la collaboratrice qualité. “Avec une électrode en verre, il y a toujours un risque minime de cassure, ce que nous voulions absolument éviter lors du passage aux mesures en ligne. C'est pourquoi nous avons choisi le capteur Ceramax,



Ceramax CPS341D en acier revêtu et émail sensible au pH.

fabriqué en acier et recouvert d'émail sensible au pH. En raison de son standard hygiénique élevé, cet appareil convient fort bien aux applications dans l'industriel alimentaire.”

---

**“Le ROI n'a jamais été notre principale préoccupation! Cette étape axée sur la qualité visait à renforcer la confiance de nos clients.”**

---

**Tendance “lab to process” : un investissement rapidement rentabilisé** “Le retour sur investissement (ROI) n'a toutefois jamais été notre principale occupation lors de notre choix, au contraire. Cette étape axée sur la sécurité vise à gagner d'avantage la confiance de nos clients. Pour eux comme pour nous, l'optimisation de la mesure de pH offre une certitude supplémentaire ainsi qu'une plus-value sur le plan de la traçabilité.

Enfin, la robustesse du matériau qui compose l'électrode, fut également essentielle lors de la prise de notre

### “Lab to process” : qu'en est-il de la surveillance de qualité en ligne ?

Les dispositifs de mesure de process se développent à une allure fulgurante. On remarque un glissement des mesures réalisées en laboratoire (sur des échantillons) vers l'implémentation de systèmes de mesure directement dans les process de production. La mesure de pH chez Colona en est un bel exemple. Des mesures de conductivité, densité, viscosité, concentration, oxygène dissous, turbidité, couleur, température, etc. sont également possibles.

Le résultat ? Un suivi plus précis de la qualité du produit et une correction rapide en cas de déviance, ou du moins une notification d'alarme plus rapide. Les économies de coûts sont évidentes : moins de perte de production, de coûts en main d'œuvre de laboratoire et en matériel. De plus, le ROI est généralement très élevé.

décision. La nature incassable du matériel qui constitue l'électrode est primordiale. Avec une électrode en verre, vous courez toujours le risque, aussi minime soit-il, que des débris ne se retrouvent dans les aliments.

### Label IFS ?



La norme IFS Food est un système de certification pour la sécurité alimentaire dans les entreprises productrices d'alimentation à comparer avec la norme BRC Food. Tout comme BRC, cette norme est également destinée aux fournisseurs de produits à label privé au distributeur et a également pour but principal la sécurité alimentaire et l'hygiène dans le secteur de la transformation des produits alimentaires.

Endress+Hauser BeLux

Rue Carli 13  
1140 Bruxelles  
Belgique  
Tel +32 (0)2 248 06 00  
Fax +32 (0)2 248 05 53  
www.be.endress.com