Validation d'un système de nettoyage en place (N.E.P) alcalin au niveau de la laiterie Tchin-Lait CANDIA

Chikhoune Anis [1]., Salhi Souad[2]
1 : Equipe Maquav, Laboratoire BIOQUAL, I.N.A.T.A.A, Université Constantine 1, Route de Ain El-Bey 25000 Constantine, Algérie
2 : Département des Technologies Alimentaires, I.N.A.T.A.A, Université Constantine 1, Route de Ain El-Bey 2500 Constantine, Algérie
anis.chikhoune@gmail.com

Résumé

Le nettoyage en place (NEP) est un nouveau dispositif de nettoyage qui consiste à nettoyer le matériel de fabrication dans les industries alimentaires sans le démonter.
L'objectif de l'étude étant d'établir un critère et une méthode fiables pour valider le Nettoyage En Place (N.E.P) alcalin (soude) et cela par la réalisation de diverses mesures et analyses.
Les tests de contrôle physico-chimique de la concentration de la soude à 1,5 %utilisée ont révélé que les résultats obtenus (1,568 ± 0,043) (%volumique) attestent de la maîtrise de la station N.E.P.Le contrôle visuel a montré que la surveillance des paramètres physico-chimiques démontre la propreté des tanks après le nettoyage alcalin. Les résultats des analyses microbiologiques effectuées sur les produits résiduels avant nettoyage et sur les eaux de rinçage ont montré une élimination totale des micro-organismes après nettoyage, indiquant ainsi l'efficacité de la soude utilisée pour le nettoyage. De ce fait, le programme (soude) de nettoyage en place peut être validé au niveau de la laiterie Tchin-Lait CANDIA.

Mots clés : Nettoyage alcalin, soude, contrôle visuel, analyses microbiologiques.