

CAS D'EXIT

ValidaTech

Knowlegde Food Partner

SUCCESS CASE

Revamping of BIOCIBUS - CAN GARRIGA



To improve production efficiency, the equipment and measurement elements of this facility have been updated.



www.validatech.es



aparra@validatech.es / info@validatech.es



[@linkedin.com](https://www.linkedin.com/company/validatech)



+ 34 669 369 349

No dubtis en contactar-nos



[@instragram.com](https://www.instagram.com/validatech)



SUCCESS

Optimització del procés d'esterilització i millora organolèptica en un producte natural de caldo de pollastre
A VALIDATECH, a BIOCIBUS – CAN GARRIGA, hem dut a terme un reVamping complet d'un autoclau que ha permès optimitzar el procés d'esterilització i refredament en la producció d'un caldo de pollastre natural en format d'1 litre.

Aquest projecte ha aconseguit transformar un producte convencional en un dels més valorats del mercat, destacant per les seves excel·lents propietats organolèptiques sense comprometre la seguretat alimentària.

CHALLENGE

El principal repte consistia a millorar la qualitat organolèptica del caldo de pollastre (gust, aroma i textura), assegurant alhora una esterilització eficaç i segura.

Per aconseguir-ho, calia:

- Garantir una distribució homogènia de temperatura durant tot el cicle d'esterilització.
- Optimitzar el temps de cicle per preservar les propietats naturals del producte sense comprometre la seguretat alimentària.
- Implementar Bones Pràctiques de Fabricació (BPF) i assegurar una traçabilitat completa del procés productiu.



💡 La solució: Revamping de l'autoclau

Amb el suport tècnic de Maconse i la direcció tecnològica de VALIDATECH, es va dur a terme un revamping integral de l'autoclau existent, adaptant-lo als requeriments específics del procés de caldo natural.

Les actuacions principals van incloure:

- Redisseny de la distribució tèrmica: Optimització del flux de temperatura per aconseguir una esterilització homogènia i preservar les característiques sensorials del producte.
- Ajustament dels temps i fases del cicle: Adaptació del sistema de control per aconseguir el balanç òptim entre seguretat i qualitat, evitant el sobretractament.
- Millora del sistema de control i traçabilitat: Integració d'un autòmat programable (PLC) i una interfície tàctil HMI per monitoritzar i registrar totes les variables crítiques del procés.
- Integració de BPF i sistemes de registre digital: Implementació d'un sistema que facilita el compliment normatiu i la millora contínua segons els estàndards de seguretat alimentària (IFS/BRC).

El revamping de l'autoclau ha tingut un impacte directe tant en la qualitat del producte com en l'eficiència del procés productiu.

Les principals millores assolides han estat:

- ✓ Millora de les propietats sensorials del caldo (gust més intens, aroma natural, textura suau).
- ✓ Compliment dels estàndards més exigents de seguretat alimentària.
- ✓ Optimització energètica i reducció dels temps de cicle.
- ✓ Traçabilitat digital completa i generació d'informes automàtics per a auditories i millora contínua.