

Quelques exemples de produits agroalimentaires validés par la technologie REVTECH

Ail déshydraté:	débactérisation
Algues marines :	débactérisation
Amidon :	débactérisation, séchage
Annette :	débactérisation
Arachide :	torréfaction
Artichaut:	débactérisation
Asperges :	débactérisation
Bardanne:	débactérisation
Basilic déshydraté:	débactérisation
Blé:	précuisson, séchage
Cacahuète :	toastage
Café:	torréfaction
Camomille :	débactérisation
Cannelle :	débactérisation
Cardamone :	débactérisation
Cellulose :	séchage
Champignons:	débactérisation
Citronnelle :	débactérisation
Copeaux de bois :	toastage, torréfaction
Coriandre:	débactérisation
Cumin (poudre):	débactérisation
Cumin (grains):	débactérisation, torréfaction
Curcuma:	débactérisation
Curry :	débactérisation
Ecorce de Marronnier :	débactérisation
Extrudés alimentaires:	toastage
Farine de blé:	débactérisation, séchage, toastage
Farine de maïs:	débactérisation, séchage, toastage
Fenouil (grains):	débactérisation
Feuilles d'olivier:	débactérisation
Feuilles de vigne:	débactérisation

Feuilles de cassis:	débactérisation
Fleur de Salix :	débactérisation
Foin:	séchage
Fromage râpé :	séchage
Gingembre:	débactérisation
Ginseng :	débactérisation
Gomme Arabique :	débactérisation
Gomme Karaya :	débactérisation
Gomme Guar :	débactérisation
Grains de moutarde :	débactérisation
Graisse :	extraction d'arômes
Grana (racine) :	débactérisation
Guimauve (racine):	débactérisation
Harpagophytum racine:	débactérisation
Lait en poudre :	débactérisation
Liège :	extraction de molécules
Maïs:	séchage
Malt:	torréfaction
Matière végétale :	extraction
Menthe :	débactérisation
Myrtille :	débactérisation
Noir de raisin (+pépins)	séchage (éthanol+eau)
Noix (cerneaux) :	débactérisation
Noix de muscade:	débactérisation
Oignons déshydratés (semoule, lamelles):	débactérisation, toastage
Orge:	saccharification, torréfaction
Origan déshydraté:	débactérisation
Ortosiphon :	débactérisation
Paprika déshydraté:	débactérisation
Partenelle :	débactérisation
Persil frais:	débactérisation et déshydratation
Persil déshydraté:	débactérisation
Petfood	séchage
Piments:	débactérisation
Pissenlit racine:	débactérisation
Poivre noir/blanc:	débactérisation
Poudre de vanille:	débactérisation

Poulet (cuisses)	rotissage et extraction de graisses
Raisins secs:	débactérisation
Réglisse :	débactérisation
Reine des Près:	débactérisation
Rhubarbe:	débactérisation
Riz :	séchage, précuisson, torréfaction
Sariette :	débactérisation
Sciure:	toastage, extraction de fumées liquides
Sénéfeuille :	débactérisation
Sésame :	torréfaction
Soja :	traitement thermique spécifique
Tannin :	toastage
Tartrate de calcium:	séchage
Thé vert/noir :	débactérisation
Thym déshydraté:	débactérisation, extraction
Trèfle rouge :	débactérisation
Valériane :	débactérisation
Viande hachée/morceaux:	cuisson en continu