

DK 506:324

LA STATION EXPÉRIMENTALE DE LA CONSERVE DE PARME

Nous tenons à remercier Monsieur le Dr. Ing. FRANCO EMANUELE, Secrétaire Général de la Foire de Parme, et Monsieur le Dr. CORRADO ROCCHI, Chef du Service de presse, pour les renseignements qu'ils nous ont fournis avec beaucoup d'obligeance et qui nous ont permis de rédiger cette note.

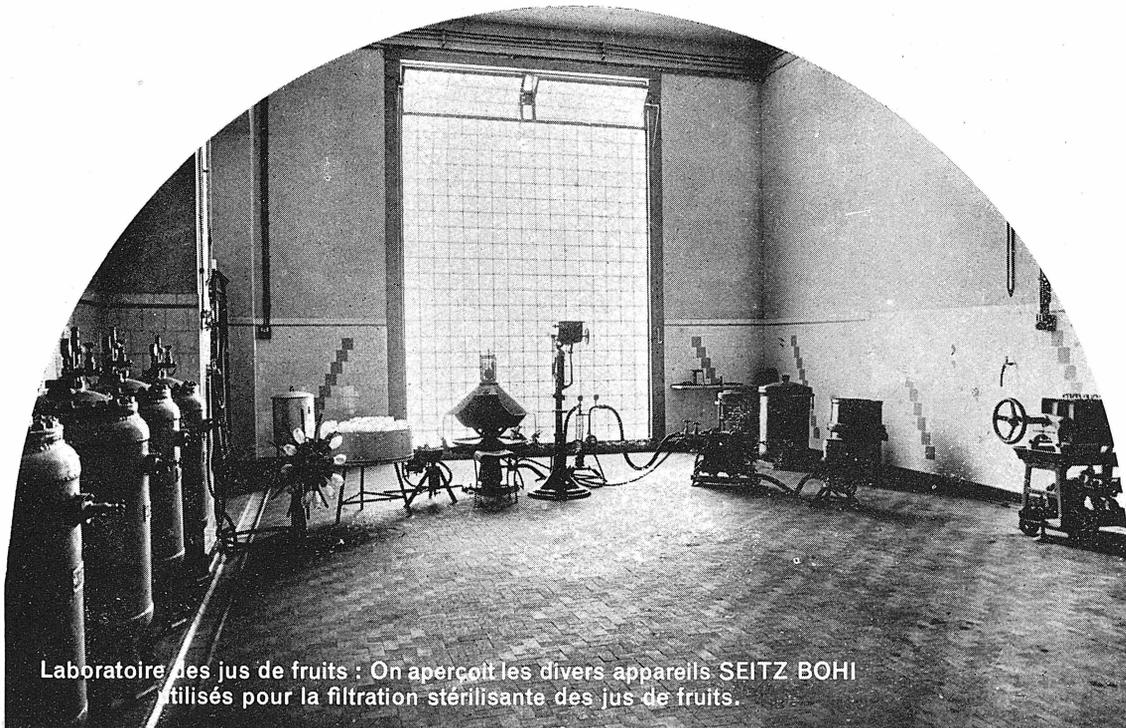
Fondée en 1922 par décret ministériel, la Station Expérimentale de la Conserve de Parme est aujourd'hui une organisation importante groupant, dans de vastes locaux, des chercheurs spécialisés dans l'étude de tous les problèmes de conserverie.

Jusqu'à ces derniers temps, la Station était financée par des subventions du Ministère du Commerce et de l'Industrie, de la Chambre de Commerce de Parme et des industriels italiens. Des difficultés financières ayant surgi pendant la guerre, le Ministère a fait procéder à une réforme profonde de cette organisation. Tous les chercheurs sont maintenant payés par l'Etat, et les frais de recherches, d'administration et de propagande

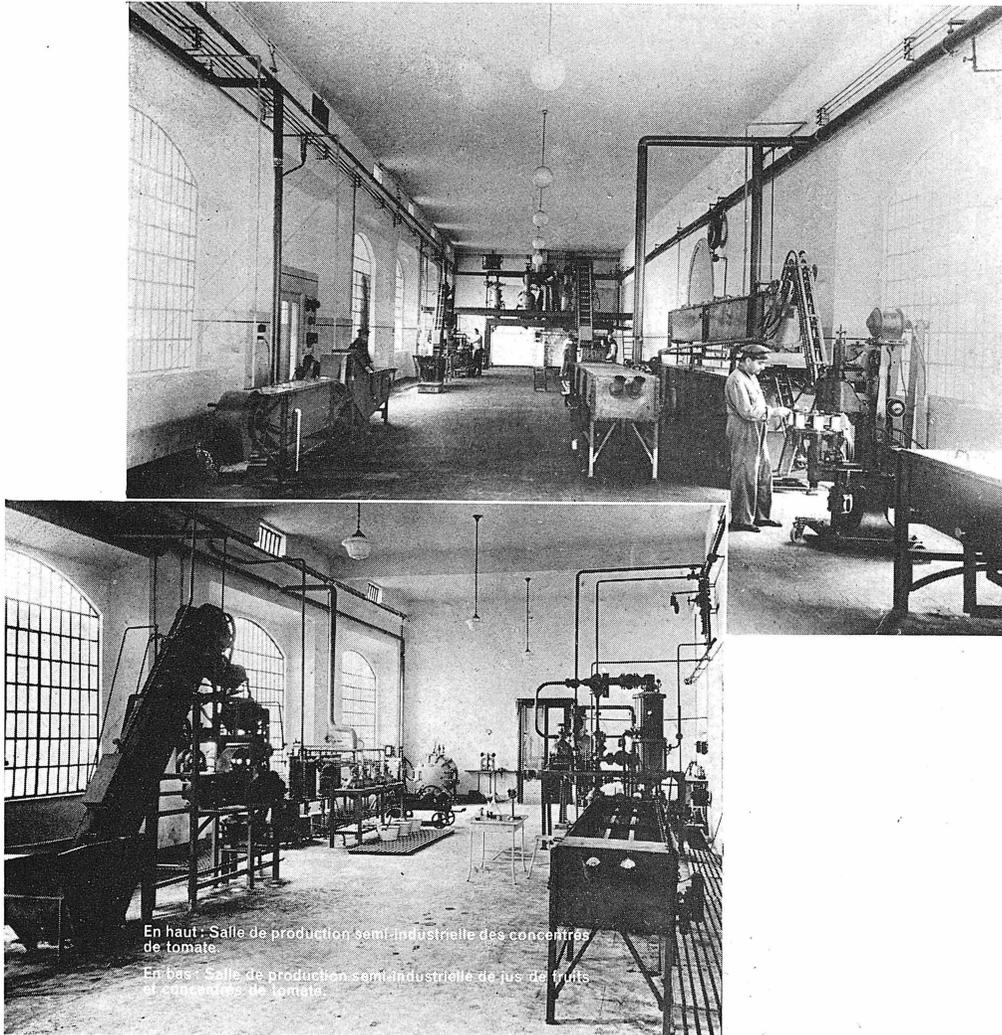
sont entièrement supportés par les 1.500 Sociétés de Conserverie italienne.

L'Ensemble est dirigé par un Conseil d'Administration dont le Président est le Directeur du Conseil supérieur de l'Hygiène, représentant le Ministère du Commerce et de l'Industrie, et un certain nombre d'industriels. Le Directeur est M. Franco Emanuele, également Secrétaire Général de la Foire de la Conserve à Parme.

La Station dispose de laboratoires scientifiques et de laboratoires semi-industriels. Ce système permet d'effectuer toute la gamme des recherches, depuis les vérifications et essais de prototypes, jusqu'aux expériences les plus délicates nécessitant des installations scientifiques perfectionnées.



Laboratoire des jus de fruits : On aperçoit les divers appareils SEITZ BOHI utilisés pour la filtration stérilisante des jus de fruits.



En haut : Salle de production semi-industrielle des concentrés de tomate.
 En bas : Salle de production semi-industrielle de jus de fruits et concentré de tomate.

Les laboratoires scientifiques comprennent les sections suivantes :

- Biologie.
- Bactériologie.
- Chimie.
- Boîtes et Emballages.

- Les Sections semi-industrielles sont au nombre de six
- Jus de fruits.
 - Fabrication des sous-produits.
 - Conserves des fruits et légumes.
 - Installations frigorifiques.
 - Réfrigération.
 - Congélation.

Il existe, en outre, un Service de Documentation et une Bibliothèque technique, dont le but est de faire connaître les

travaux de ces différentes sections et de pouvoir satisfaire toutes les demandes de renseignements.

Les sections de Biologie et de Bactériologie étudient la valeur biologique des matières premières utilisées pour la fabrication des produits conservés, ainsi que les systèmes de conservation et de protection de ces produits.

La section de Chimie vérifie la composition des matières premières, les phénomènes chimiques qui accompagnent les opérations de conservation et les variations qui en dépendent. Le Laboratoire d'analyse et de contrôle dépend de ce service.

La section Boîtes et Emballages recherche par les moyens les plus scientifiques les matériaux susceptibles d'offrir aux produits transformés le maximum de protection. Récipients en verre ou métalliques, vernis, étude de l'imperméabilité de la cellulose du bois, offrent aux chercheurs un champ d'action infiniment vaste.

Les Laboratoires semi-industriels, qui sont plutôt de petites usines pilote, sont dotés de toutes les machines permettant de fabriquer n'importe quel produit conservé. Citons, en particulier, les chaînes de fabrication de conserves et concentrés de tomates, légumes, jus de fruits, confitures, gélatine, lait, viande, poissons, etc...

Les installations frigorifiques non encore terminées, doivent permettre d'effectuer des essais très complets sur les importants problèmes de la congélation et de la réfrigération.

Le laboratoire des jus de fruits est certainement une des plus belles réussites de la Station. Tous les jus de fruits peuvent être fabriqués par les méthodes les plus diverses. Le fameux procédé **Matzka** dont on a tant parlé depuis quelques années est employé et un appareil **Matzka** y fonctionne. Il semble d'ailleurs, d'après les résultats enregistrés, que la stérilisation des jus obtenue uniquement par cette méthode est insuffisante. Les Chimistes qui travaillent dans cette section ont toujours été obligé de faire une seconde stérilisation par la chaleur.

Un certain nombre de cuves de stockage sont utilisées pour conserver les jus par le procédé **Bohi** sous une pression d'anhydride carbonique de 7 kg/cm².

Enfin les principaux appareils de filtration et de centrifugation employés dans l'industrie ont été adaptés pour une production peu importante de jus, et permettent d'effectuer à la demande des industriels des essais pratiques sur telle ou telle qualité de jus.

L'importance de cet Institut provient également du fait qu'il est le seul, en Italie, à étudier sur des bases scientifiques, les problèmes techniques qui touchent à la conservation des aliments. Les conserveurs italiens lui doivent déjà quelques importantes réalisations, en particulier, une chaîne de fabrication continue de conserves de tomate, l'introduction de la machine à séparer les pépins de tomate, les études et application d'une machine à stériliser les boîtes en mouvement, des études sur la sélection des semis de tomate pour la conserve etc...

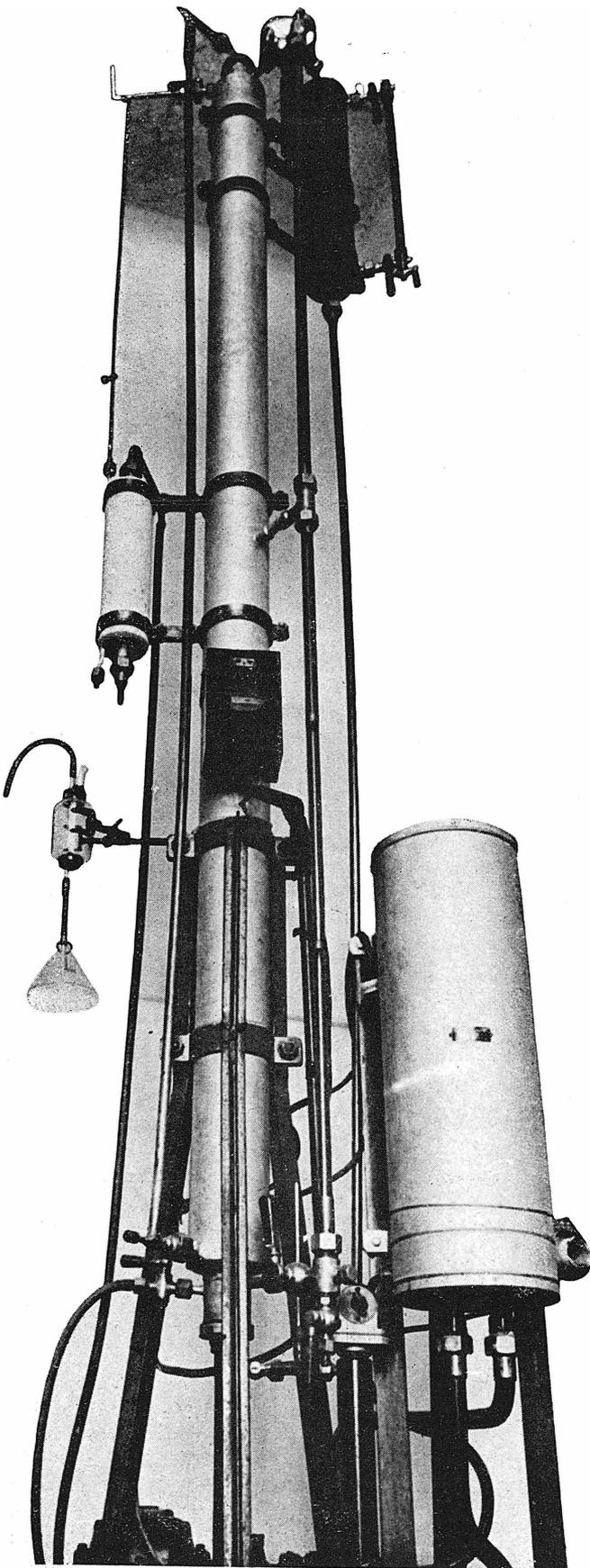
Il est à souhaiter que les conserveurs français puissent bénéficier des recherches qui vont être entreprises dès la réorganisation de cette Station. Le Comité International de la Conserve dont la création remonte à 1935, a précisément pour but de mettre en contact les spécialistes des problèmes de la Conserve de tous les pays. C'est la bonne solution et la seule façon d'obtenir des produits impeccables ayant bénéficié du travail de tous.

J. BOULAIS

Chef du Service Technique
de l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux.



Appareil MATZKA utilisé pour la stérilisation des jus de fruits.



La 3^e Foire de la Conserve à Parme



Du 8 au 18 Septembre 1948, s'est tenu à Parme la III^e Foire Internationale de la Conserve. Précisons tout de suite qu'il s'agissait en réalité de la troisième foire de la conserve **italienne** et de la première foire **internationale**.

Les difficultés de toutes sortes amassées sur le chemin des industriels étrangers ont sensiblement réduit l'intérêt de cette manifestation. En effet, le coût élevé des transports, le manque de compréhension des services douaniers, certains malentendus entre industriels, ont fini par limiter la participation étrangère

à une firme Suisse de fabrication de machines, et à quelques trois ou quatre sociétés productrices de conserves diverses (Tchécoslovaquie, Maroc, Liban...).

Ceci dit, félicitons sans réserve les organisateurs de cette Foire, qui nous ont permis, en quelques jours, de nous rendre compte de l'importance que prenait en Italie l'industrie de la conserve, et aussi de la qualité et du fini des appareils italiens de concentration, remplissage, sertissage, etc.

* * *

HALL COMMERCIAL



La Foire comprenait deux sections distinctes : les halls commerciaux et les halls techniques. Les premiers étaient réservés aux fabricants de produits conservés. La participation italienne, de beaucoup la plus importante, englobait toute la gamme des conserves alimentaires, avec une nette prédominance des conserves de tomate. Fait intéressant à noter, il est certain que les organisateurs ont voulu, avant tout, mettre en valeur l'industrie italienne de la charcuterie. Parme est un grand centre producteur de ces denrées, et les industriels italiens aimeraient avoir une technique de conservation en rapport avec la qualité de leur charcuterie. On peut prévoir une vive concurrence pour les industriels français dans les années à venir.

Par ordre d'importance des produits exposés venaient ensuite les fruits et les légumes. Les confitures étaient excellentes, bien présentées, naturellement toutes pur sucre, purs fruits, mais

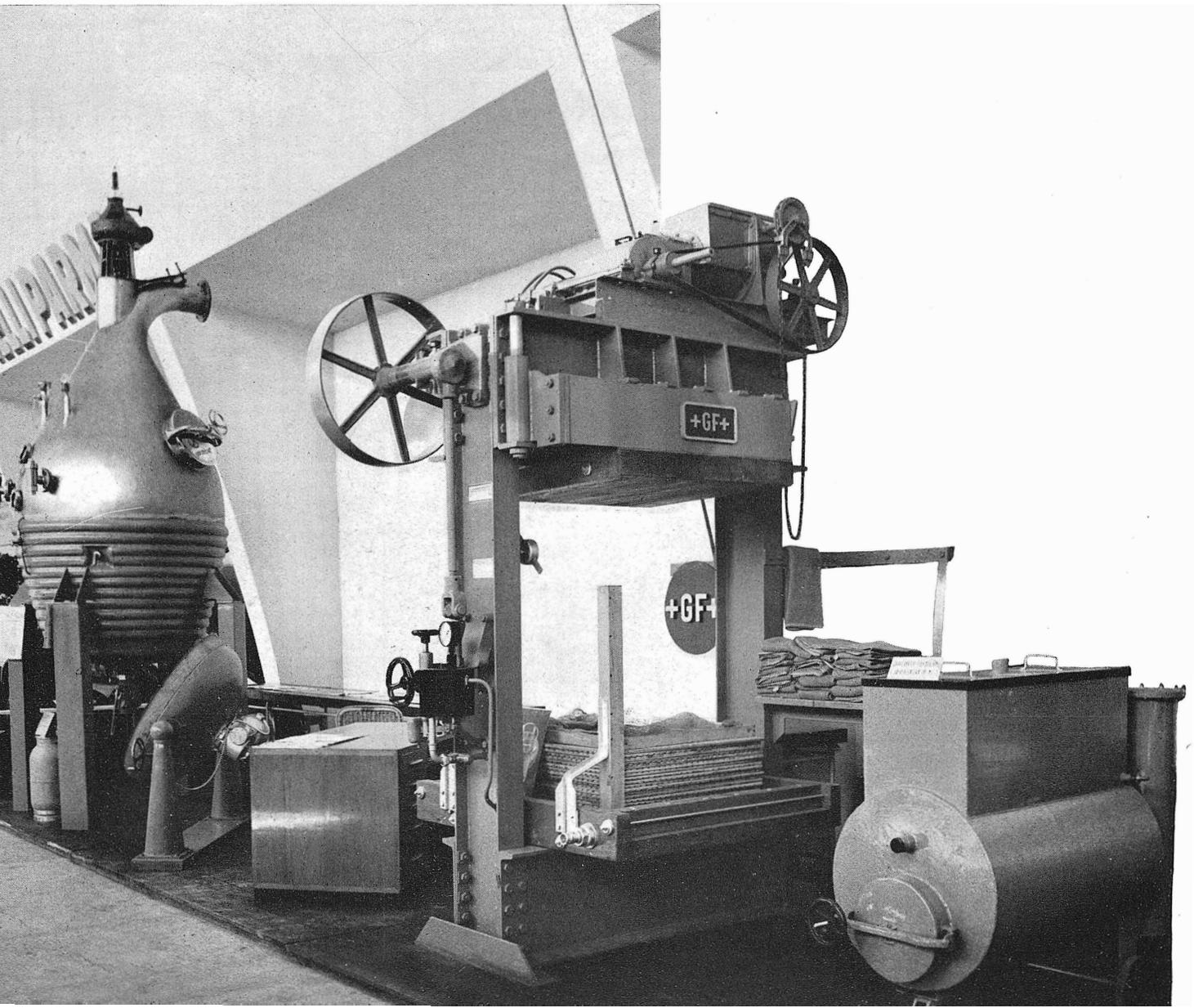
les prix se rapprochaient sensiblement de ceux des confitures françaises. Les légumes, de qualité impeccable, semblaient par contre meilleur marché qu'en France. Production également importante de champignons, de viande, de poissons.

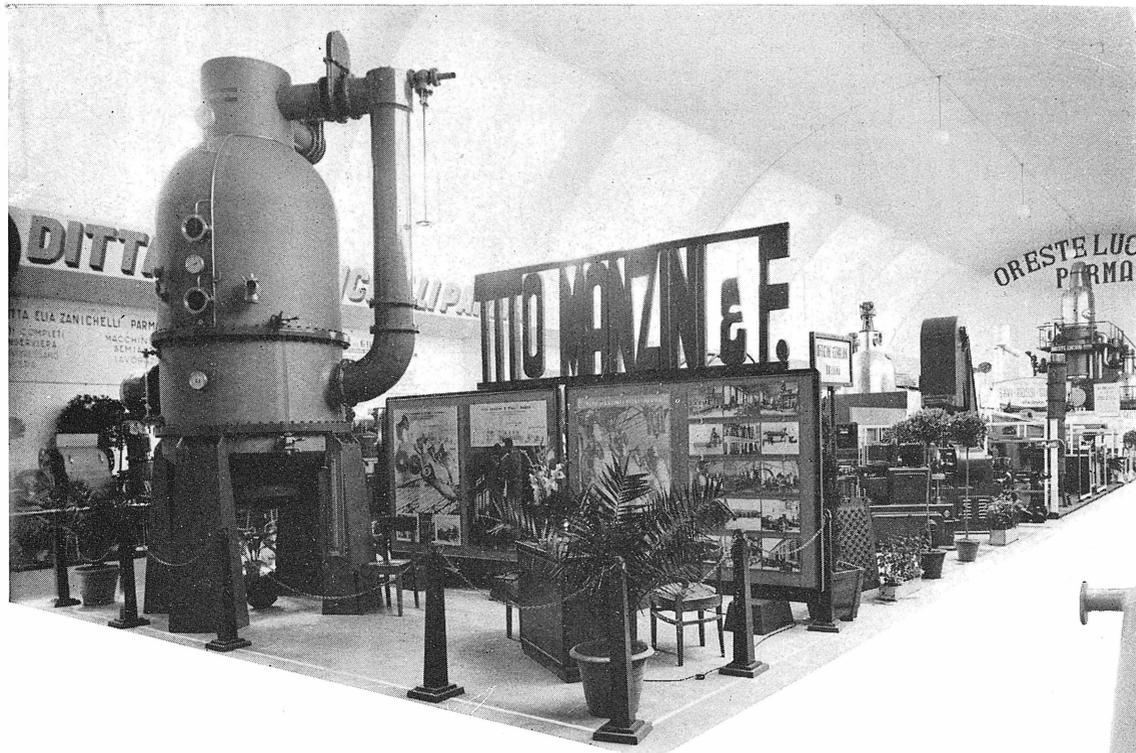
*
*
*

Si l'on évalue à près de 1.500 le nombre des fabriques de conserves en Italie, on se rendra compte de l'importance que prend cette industrie dans l'économie italienne. Parme, par sa position géographique, au milieu d'une région fertile et peu éloignée des grands centres industriels, a été choisi avec juste raison comme capitale de la conserve italienne.

La Station Expérimentale de la conserve dont nous avons parlé dans l'article précédent a beaucoup contribué à cet état

PRESSE HYDRAULIQUE





HALL TECHNIQUE

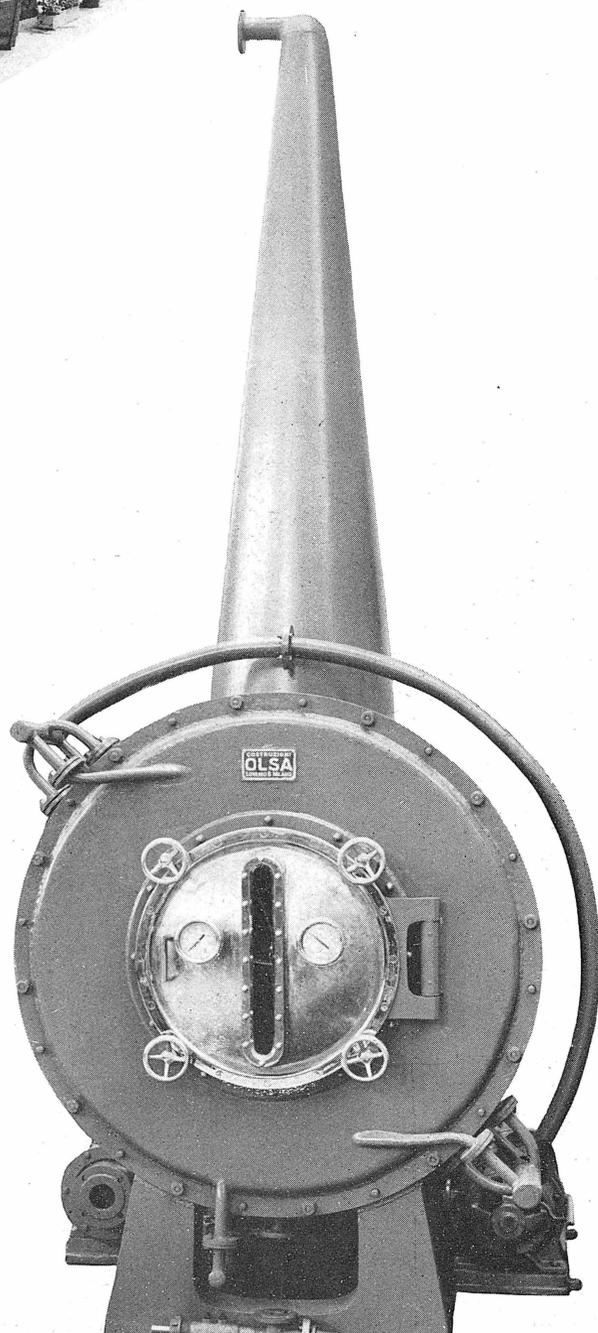
de choses, et il est à prévoir que Parme deviendra d'ici quelques années un des principaux centres internationaux de la conserve.

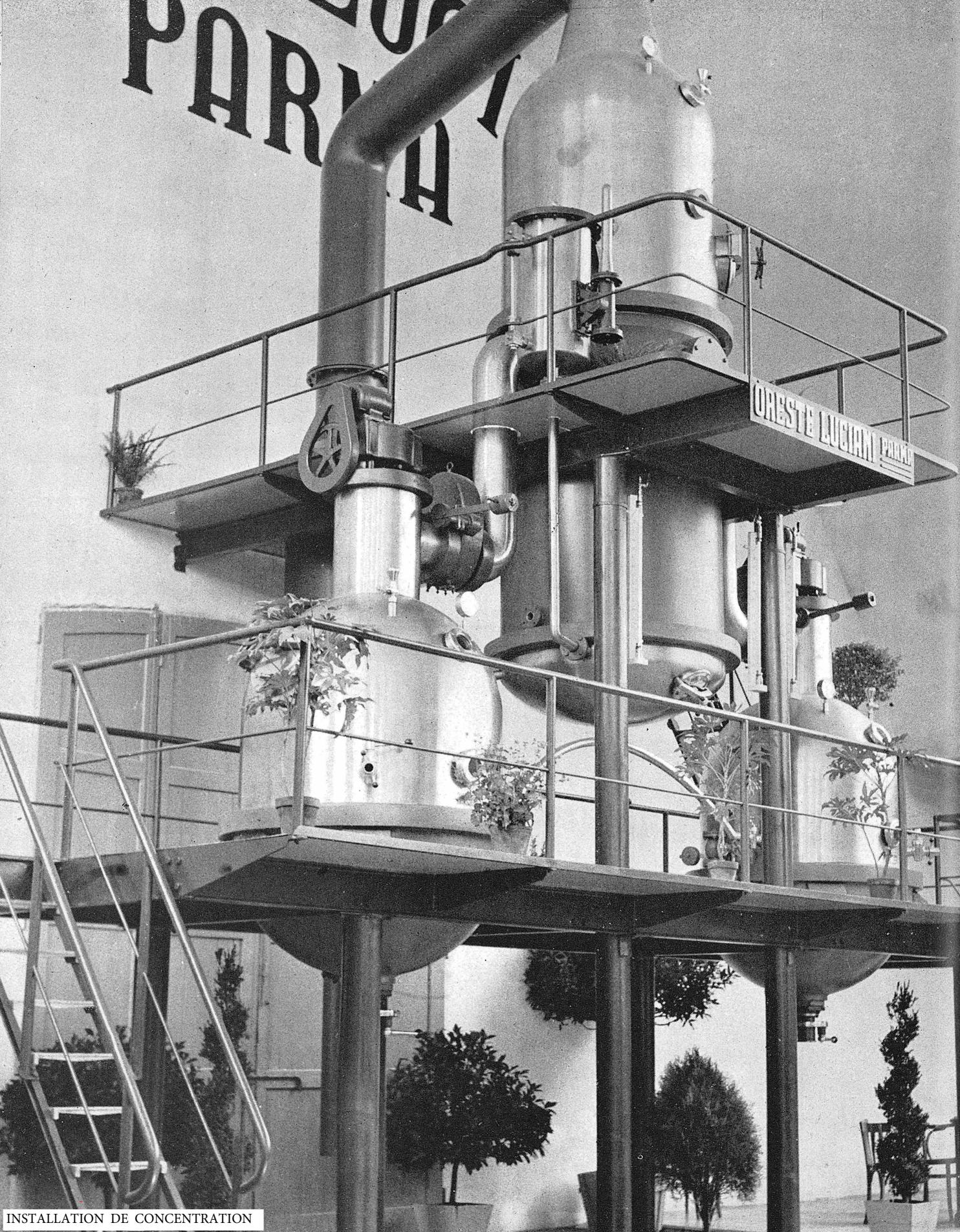
Les visiteurs étrangers qui ont pu s'attarder dans le Hall des machines ont été frappés par la qualité et le sérieux des machines italiennes. Un gros effort semble avoir été fait, en particulier sur les concentrateurs. Les Suisses exposaient une presse hydraulique simple et robuste, mais sans particularité intéressante à noter. Quelques sertisseuses et doseuses remplisseuses bien conçues complétaient ce Hall. Il ne semble pas toutefois que ces derniers appareils soient supérieurs à ceux que l'on peut trouver dans l'industrie française.

Souhaitons que la prochaine Foire Internationale de la conserve qui se tiendra à Parme en Septembre 1949, réunisse un grand nombre de participants étrangers et permette de confronter utilement les améliorations apportées à chaque type d'appareil.



APPAREIL DE
CONCENTRATION
CONTINUE





PARMA

ORFÈSTE LUCIANI PARMA

INSTALLATION DE CONCENTRATION