



nc Canadian Food & Wine Institute
Innovation Centre



SERVICES OFFERTS EN :
anglais



ADRESSE :
135, chemin Taylor, S.S. #4
Niagara-on-the-Lake Ontario L0S 1J0



SITE WEB :
ncinnovation.ca/specializations/canadian-food-wine-institute-innovation-centre



POINT DE CONTACT :
Lyndon William Ashton
Directeur du Centre d'innovation
Téléphone: (905) 641-2252 x 4273
Courriel: lashton@niagaracollege.ca

Centre d'innovation de l'institut culinaire & viticole du Canada offre le développement de recettes et de nouveaux produits; l'assistance pour la sécurité des aliments et des boissons; l'assistance réglementaire; les services de laboratoire; l'analyse sensorielle et les essais de consommation; et les services d'étiquetage nutritionnel. Nos ressources comprennent un laboratoire de microbiologie, un laboratoire de chimie, un laboratoire de qualité alimentaire, un laboratoire de conservation, une brasserie, un établissement vinicole et des cuisines commerciales.

DOMAINES D'EXPERTISE EN INNOVATION

- Développement de recettes et de nouveaux produits
- Analyse sensorielle et essais auprès des consommateurs
- Salubrité des aliments et boissons et assistance en matière de réglementation
- Services d'étiquetage nutritionnel
- Services de laboratoire (microbiologie, chimie, qualité alimentaire et essais de conservation)

SERVICES TECHNIQUES ET COMMERCIAUX

- Aide pour les approbations et la commercialisation de produits de construction
- Aiguillage vers des services de commercialisation
- Aiguillage vers du mentorat d'affaires
- Analyse de concurrence commerciale
- Analyses et tests d'échantillons
- Analyse sensorielle et test des consommateurs
- Essais et simulations sur le terrain
- Évaluation/validation technologique
- Évaluations du paysage concurrentiel
- Examen d'avant-projet et plans de conception
- Examen d'image de marque et de conditionnement de produits au détail
- Examen de documentation
- Gestion de projets
- Groupes de discussion en consommérisme
- Orientation en matière de réglementation
- Recette et développement de nouveaux produits
- Résolution de problème
- Sécurité des aliments et boissons et assistance réglementaire
- Services de laboratoire (microbiologie, chimie, qualité alimentaire et tests de conservation)
- Services de développement commercial
- Sélection d'ingrédients et recommandations
- Service de facilitation (présentation)
- Services d'étiquetage nutritionnel
- Solutions médias numériques et Web
- Validation de principe
- Veilles scientifiques et technologiques

SERVICES DE RECHERCHE APPLIQUÉE

- Conception d'expérience
- Conception et élaboration de produits
- Entraînement
- Études sur les facteurs humains
- Installations de recherches sensorielles
- Orientation en matière de réglementation
- Préparation de rapports sur les résultats de R-D
- Prototypage de laboratoire ou industriel
- Reconception et amélioration de produits
- Validation de concept/d'avant-projet

FORMATION

- Aiguillage vers des possibilités de placement coopératif
- Conception, élaboration et prestation de formations personnalisées
- Élaboration de programmes
- Évaluation des besoins et analyse de l'écart

- Évaluation des compétences
- Formation de formateur
- Formation sur place ou à l'interne dans l'entreprise
- Planification de la formation
- Recherche qualitative et quantitative
- Séances interactives d'atelier

DIFFUSION DE LA TECHNOLOGIE

- Activités de réseautage
- Activités et symposiums propres à l'industrie
- Démonstration de produits sur place
- Participation à des salons professionnels et à d'autres événements avec ou au nom de partenaires
- Portes ouvertes – installations et équipes d'essai
- Présentation de résultats lors de conférences
- Publication dans les ouvrages évalués par des pairs
- Séminaires et ateliers
- Série de conférences en soirée

RÉPERTOIRE DE MATÉRIEL SPÉCIALISÉ

- Laboratoire de microbiologie :
 - Certification de biorisque de niveau 2; cabinet de biosécurité; incubateur CO2; cryo-centrifugeuse; ensemenceur Spiral; compteur de colonies; lecteur de microplaques cinétique; PCR en temps réel; électrophorèse;
- Laboratoires de chimie :
 - U-HPLC; spectrophotomètre UV-VIS; chromatographie gazeuse; titrateur automatisé; équipement de distillation
- Laboratoire de qualité alimentaire :
 - FTIR analyseur de vin; analyseur de bière; mesureur de l'oxygène dissous; détecteur laser de CO2 non destructif; densitomètre; analyseur de texture; colorimètre; activité de l'eau
 - Mesureur; rhéomètre; humidimètre; viscomètre; réfractomètre
- Laboratoire de conservation :
 - Unité d'emballage à atmosphère modifiée; séchoir en vrac; réfrigérateur/congélateur; unité de lyophilisation; chambres d'humidité; équipement de validation thermique
- Niagara College Teaching Brewery :
 - Petite brasserie commerciale et recherche sur le houblon
- Niagara College Teaching Winery :
 - Petite cave commerciale; vignoble de 40 acres pour production et recherche
- Niagara College Culinary Labs :
 - Cuisine commerciale à grande échelle