

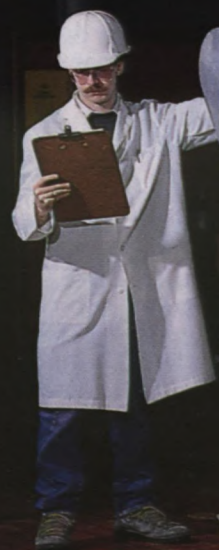
Un blancheur à haut  
rendement énergétique  
plus rapide et plus  
économique

Depuis 50 ans, les entreprises de transformation de fruits et de légumes ont recours au blanchiment pour inactiver les enzymes qui favorisent le développement des bactéries. Ce traitement est indispensable pour éviter la perte des aliments entreposés ou congelés, mais il consomme beaucoup d'énergie et est par conséquent très coûteux.

Depuis 1980, les ABCO Industries Ltd., de Lunenburg (Nouvelle-Écosse), offrent une solution aux fabricants : une série de blancheurs à la vapeur qui consomment beaucoup moins d'énergie et réduisent ainsi les frais d'exploitation. Aujourd'hui, les blancheurs ABCO ont le plus haut rendement énergétique et sont les plus perfectionnés qui soient,

permettant même d'économiser 90 p. 100 des frais d'énergie et de conserver une plus grande quantité d'éléments nutritifs que les autres systèmes de blanchiment.

Le blancheur ABCO est le fruit de sept années de recherches menées conjointement par le secteur et le gouvernement. En 1973, Agriculture Canada a mis



Le blancheur ABCO a le meilleur rendement énergétique et est le plus perfectionné du monde. Les pois y sont chauffés en seulement 35 secondes, contre 120 secondes dans les blancheurs de type classique.

