



L'apparence améliorée du produit ABCO est évidente lorsqu'on compare celui-ci à un produit traité avec des agents de blanchiment classiques. Il conserve de plus une meilleure valeur nutritive.

le projet en oeuvre et a par la suite conçu un prototype. Une fois les essais préliminaires terminés, la société ABCO, un important fabricant de matériel employé dans la transformation du poisson, s'est jointe à l'équipe gouvernementale. En 1978, ABCO avait déjà élaboré et éprouvé avec succès dans un établissement de transformation des aliments un prototype de capacité industrielle. Son système, lancé en 1980, a remporté depuis des prix d'excellence tant au Canada qu'à l'étranger pour sa conception inédite.

Les blancheurs de type classique utilisent de l'eau chaude ou de la vapeur sous pression pour chauffer les aliments jusqu'à ce que l'intérieur atteigne une température déterminée. La dépense d'énergie est fonction du temps nécessaire pour atteindre cette température. Or, le blancheur ABCO accélère justement ce processus, par une technique unique à deux volets.

M. Alec Gingell, directeur de la commercialisation à ABCO, explique : «La plupart des autres systèmes surchauffent les aliments. Ils gardent la température à un niveau élevé jusqu'à ce que le centre du légume ait été suffisamment chauffé, mais la surface est alors trop cuite» (Traduction).

Le système ABCO élimine cet inconvénient en appliquant d'abord un petit jet de vapeur à

une seule couche d'aliments placés dans le compartiment de chauffage du blancheur. Des soupapes et des joints spécialement conçus réduisent la perte de chaleur et acheminent toute l'énergie de la vapeur vers cette partie de l'appareil. Les pois, par exemple, sont chauffés pendant seulement 35 secondes alors que les blancheurs de type classique les soumettent à la chaleur durant 120 secondes.

Après avoir été chauffés, les aliments passent dans le compartiment d'attente du blancheur, qui est totalement isolé, et sont entassés dans des cuves dont les parois réfléchissent la chaleur. Les aliments restent dans ces cuves jusqu'à ce que la chaleur pénètre au centre des aliments. Dans le cas des pois par exemple, il ne faut que 55 secondes pour atteindre la température interne désirée.

En plus d'économiser de l'énergie, le système permet d'obtenir un produit de meilleure qualité, car il détruit moins d'éléments nutritifs et de vitamines dans les aliments : le brocoli conserve 52 p. 100 de plus de vitamine C que s'il était traité avec les systèmes de type classique. D'autres épreuves de laboratoire ont montré que la couleur s'altérait moins : par exemple, les frites traitées sont dorées et non grisâtres. On a de plus vérifié, par des épreuves de dégustation, que plusieurs fruits et légumes étaient plus savoureux.