

CFA '18 LE HAVRE ■ 23-27 avril 2018
14^{ème} Congrès Français d'Acoustique



Évaluation l'effet de congélation sur le lait UHT par la méthode des impulsions échos ultrasonores

E.H. Ouacha^a, B. Faiz^b, A. Moudden^b, I. Aboudaoud^b et H. Banouni^b

^aIbn Zohr University, Laboratory of Metrology and Information Processing, Faculty of science, B.P. 8106, 80000 Agadir, Maroc

^bFaculté des Sciences d'Agadir, LMTI-FSA, B.P. 8106, 80000 Agadir, Maroc
ouacha0662@gmail.com

Le travail présente des nouvelles méthodes, qui permettent le suivi l'influence de congélation sur le lait UHT. L'utilisation des ultrasons est un outil très adapté pour l'évaluation non destructive pour contrôle la qualité des produits agroalimentaires précisément des produits laitiers au début de la production. La propagation des ondes ultrasonores dépend directement des propriétés du milieu de propagation. Les techniques utilisées sont basées sur un traitement de signal des ondes ultrasonores rétrodiffusées par des récipients qui contiennent du lait UHT. Le suivi des paramètres ultrasonores en fonction de la durée de la congélation du lait montre leurs sensibilités à la variation de la structure microbiologie de produit. Nos résultats expérimentaux, confirment la fusibilité de la technique ultrasonore pour contrôler l'effet de la congélation sur le lait UHT.