



Des étudiants de Polytech font sécher des fruits et légumes en Afrique

E. Boulay, B. Dechamps, A. Frere, T. Gehlen, N. Gielis, Q. Jossen, D. Lefort, L. Lonys, J. Sans, P. Sladden, L. Spreutels, Q. Van Leeckwyck
Service de Génie Chimique

2007 : séchage de tomates au Mali

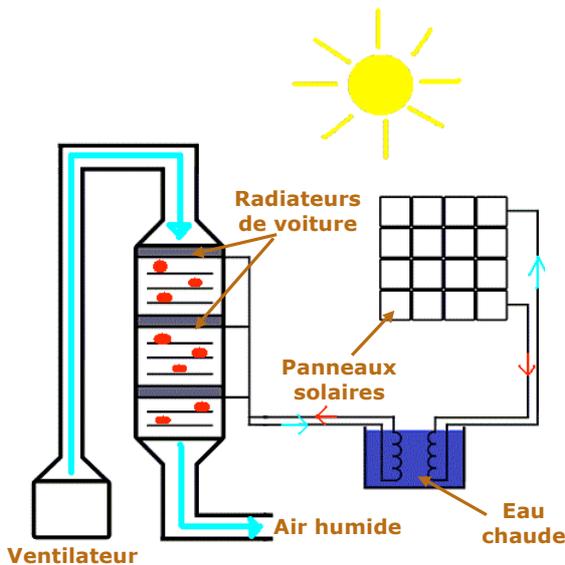
Problématique :

- peu de cultures de la tomate au Mali, car manque de solution de conservation
- → consommation de chair de tomates en boîte en provenance d'Italie
- paradoxe économique



Objectifs :

- développer un procédé de séchage pour la conservation des tomates
 - pouvant sécher 100 kilos de tomates fraîches par jour
 - simple, à développer avec des partenaires Maliens, et pouvant être réalisé à l'aide de matériaux locaux



Procédé de séchage solaire indirect et continu

Conception d'un procédé à l'ULB pendant l'année académique



Développement d'un prototype à l'ULB

Réalisation au Mali durant l'été



Des outils de pointe



Construction de la structure



Construction des panneaux solaires