

Centre d'innovation de l'Institut culinaire et viticole du Canada (CFWI-IC)

Collège Niagara

📍 Niagara-on-the-Lake, ON



À propos du CFWI-IC

Le Centre d'innovation de l'Institut culinaire et viticole du Canada (CFWI IC) 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.



Développement de produits de boissons



Contactez CFWI-IC

👤 Lyndon Ashton
Directeur du centre



☎ [+1-905-641-2252x4273](tel:+19056412252x4273)

✉ lashton@niagaracollege.ca

🔗 ncinnovation.ca/specializations/canadian-food-wine-institute-innovation-centre

📍 135, chemin Taylor, S.S. #4, Niagara-on-the-Lake, ON L0S 1J0

🗣 **Services offerts en:** anglais

✅ **Demandez une visite interactive:** <http://interactivevisits.ca>

Suivez nous:



Partagez avec quelqu'un:



EXPERTISES EN RECHERCHE ET INNOVATION

EXPERTISES

1. Services de laboratoire, services de salubrité alimentaire, services de mise au point et de commercialisation de produits, dont :
2. développement de procédés de transformation des aliments
3. Analyse nutritionnelle
4. Essais de durée de conservation
5. Identification d'agents pathogènes
6. Analyse des boissons
7. Conception de programme d'AQ
8. Plans HACCP/GFSI
9. Validation ponctuelle
10. Traitement de létalité
11. Traçabilité et rappel
12. Enseignement et formation
13. Étiquetage (légal)
14. Impartition du conditionnement et des ingrédients
15. Références de conditionnement collaboratif
16. Analyse concurrentielle
17. Plans de publicité/commercialisation
18. Pénétration de marché international/exportation
19. Commerce électronique
20. Conception et développement Web
21. Analyse des tendances en matière d'alimentation et de boissons, études de faisabilité et études de marché
22. Analyse sensorielle et test des consommateurs

