

PRINCIPES ET COMPOSANTS FONDAMENTAUX

PRÉMISSSES: Les Recettes, Procédures, Cycles de Fabrication et autres options du « Procédé Heniqui » n'ont à aucun moment recours aux Manipulations Génétiques, et pas davantage à l'utilisation ou à l'adjonction de « Produits Chimiques », fussent-ils organiques.

L'ingénierie et les filières industrielles traditionnelles ont pour objectif prioritaire l'amélioration (essentiellement quantitative) des capacités de production de techniques et de filières agro-industrielles « qui ont fait leurs preuves », sans trop s'embarrasser d'une quelconque Méthode Scientifique Expérimentale, ni d'Innovations Fondamentales, parce que le prix de revient en est généralement trop élevé pour un marché trop « étroit ». Par contre, dans le cas du Procédé Heniqui il s'agit d'une innovation majeure dont l'objet est clairement défini et validé aussi bien scientifiquement qu'industriellement. C'est un procédé nouveau, pour une exploitation industrielle optimale immédiate, sécuritaire, à court et à long terme, de l'ensemble des propriétés bio-chimiques, et de la totalité des valeurs biologiques et nutritionnelles intrinsèques des Composants Fondamentaux (p.ex. Acides Aminés) des matières bio-organiques d'origine animale et/ou végétale (BIOMASSE). Ainsi devient possible une nouvelle forme d'exploitation, d'une efficacité et d'une efficacité optimales, jamais atteintes à grande échelle à ce jour. De surcroît, cette exploitation est possible dans tous les cas de figure, quels que soient : l'origine, la texture, l'état de conservation ou encore la nature et le degré de contamination éventuelle de la biomasse à transformer, au moment de son entrée dans le processus de fabrication des produits nouveaux ciblés (distincts des composants primaires). Les produits nouveaux possibles sont très nombreux (>200) et très variés, de même que leurs caractéristiques physico-chimiques et bio-chimiques. Ils sont parfaitement stabilisés et ne présentent aucun risque de dégénérescence, même si leurs finalités sont proches de celles annoncées avec force par de nombreux O.G.M.

CES RÉSULTATS SONT OBTENUS

PAR :

CRACKING et HYDROLYSE BIO-MÉCANIQUES DYNAMIQUES - RÉACTIONS FLASH - MALAXAGES - ULTRASONNS - etc. ;
 DESTRUCTURATION DES MOLÉCULES, DE LEURS ARRANGEMENTS ET DE LEURS LIAISONS (pariétales p.ex.) ;
 ÉPURATION et ASSAINISSEMENT SÉCURITAIRES par ÉLIMINATION DE COMPOSANTS TOXIQUES (Pesticides, Fongicides etc.) ;
 INTER- RÉACTIONS BIO-CHIMIQUES et PHYSICO-CHIMIQUES (INDUITES ou PROVOQUÉES et CONTROLÉES.)
 CRÉATION DE NOUVELLES LIAISONS + ASSOCIATIONS et COMBINAISONS DE QUALITÉS et DE PROPRIÉTÉS COMPLÉMENTAIRES (Bio-Chimie Supra-Moléculaire) ;
 HOMOGÉNÉISATION, RESTRUCTURATION et STABILISATION.

- *CONDITIONNEMENT (Farines - Extrudés - Bouchons - Brisures) et LONGUE CONSERVATION (>12 mois) : AISÉS*

Principales Caractéristiques de ces PRODUITS NOUVEAUX :

QUALITÉS BIOLOGIQUES et MICROBIOLOGIQUES PARFAITES DANS TOUS LES CAS ;
 VALEUR NUTRITIONNELLE OPTIMALE, ÉQUILIBRÉE ET CONSTANTE ;
 BIO-DISPONIBILITÉ et BIO-ABSORBABILITÉ DES NUTRIMENTS (Oligo-éléments, Micro-éléments etc. ...) MAXIMALES ;
 COÛTS DE FABRICATION TRÈS FAIBLES .

OU PAR :

a) DIGESTION BACTÉRIENNE ANAÉROBIE (MÉTHANISATION) AVEC :

Production de BIOGAZ (Energie Hautes Calories + Electricité [par cogénération] etc. ...) ;
 Production d'un adjuvant concentré à très forte valeur agronomique ;
 Minéralisation totale ou partielle des composants organiques (N, P, K etc. ...)
 Différentes utilisations de la phase liquide dont : culture et production de micro-algues (spiruline) ;
 Dépollution (DBO5 + DCO) et fixation de l'azote et des nitrates.

b) D'AUTRES TRANSFORMATIONS EN DEUXIÈME OU TROISIÈME PHASE :

Hydrolyse des celluloses et hémicelluloses destinées aux mono gastriques (rupture des chaînes C).
 Fermentations accélérées de pâtes cellulosiques préalablement hydrolysées (pâtes glucidiques) et production de protéines unicellulaires d'excellente qualité....
 Extraction des protéines du lactosérum avant méthanisation.
 Transformation du lactose de tous lactosérum (doux ou acides) en biomasse-levure protéique.
 Extraction des principes actifs après hydrolyse bio-mécanique (des plumes, algues, marcs de raisins, margines...) etc.

MÉTHODE D'APPROCHE :

SYSTÉMIQUE, PLURIDISCIPLINAIRE, ITÉRATIVE , non LINÉAIRE, ni PONCTUELLE, ni MÉCANISTIQUE

Une telle approche nécessite simultanément : Analyse, Maîtrise et Intégration d'un maximum de paramètres et de contraintes :

Physiques, physiologiques, génétiques et biochimiques pour tous les organismes vivants receveurs, y compris les sols, leurs constituants humiques structurels, leur flore microbienne et autre, etc.
 Climatiques, environnementales et écologiques.
 Socio-économiques, culturelles, culturelles et de rentabilité économique concernant les acteurs humains.
 ADMINISTRATIVES, SANITAIRES et NORMATIVES (Règlements et Normes)

TECHNOLOGIES ET TECHNO - LOGIQUE :

Génie écologique + Génie mécanique + Génie biochimique et supra-moléculaire + Génie des Filières :

Conception d'équipements polyvalents, modulaires, programmables et fonctionnant en automatique.
 Conception et mise en place de filières polyvalentes bouclées et aut centrées, le mieux adaptées possible aux :
 Ressources en matières premières de proximité collectables dans des conditions économiquement acceptables.
 Besoins et contraintes locales à satisfaire dans l'immédiat , à moyen et à long terme.