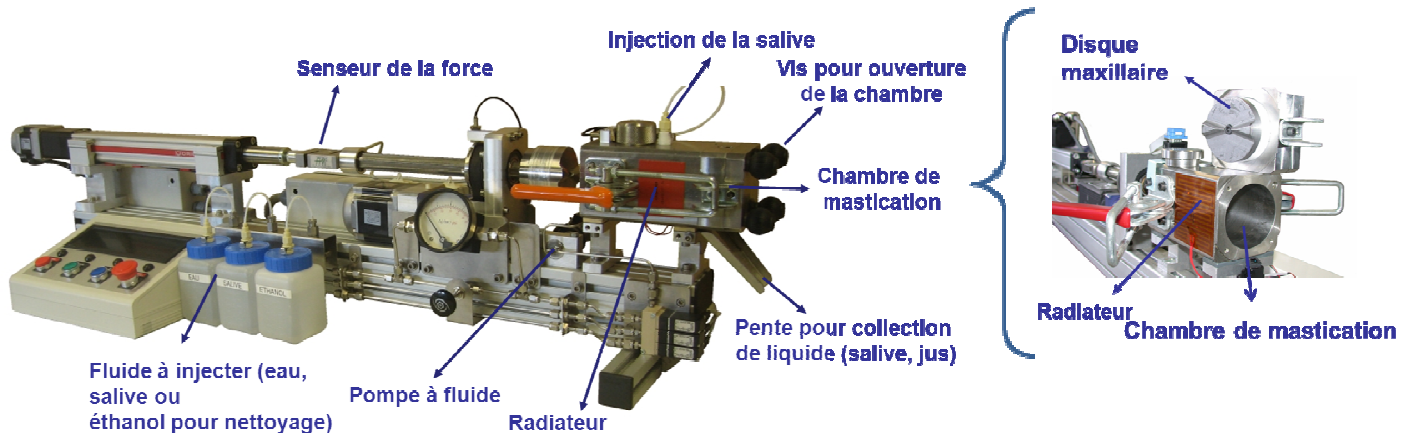


PLATEAU TECHNIQUE MASTICATEUR ARTIFICIEL



Le plateau technique AM2 dispose d'un masticateur artificiel permettant de simuler la mastication et de reproduire un bol alimentaire dans différentes conditions physiologiques (température, salive, force, type de contraintes imposées...). Le fonctionnement de l'appareil permet un contrôle permanent du processus de fabrication du bol alimentaire et une collecte (phase solide et liquide), possible à tout moment.



Masticateur artificiel développé par l'équipe de recherche du Centre de Recherche en Odontologie Clinique (CROC) de l'Université d'Auvergne. Le dispositif fait l'objet d'un brevet porté par l'Université d'Auvergne

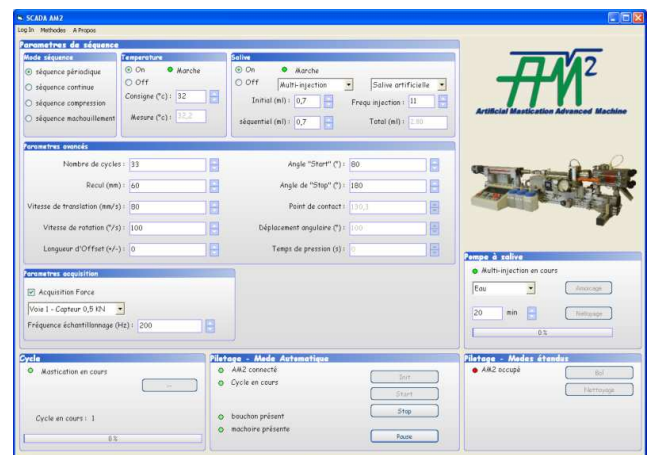
OFFRE

- **Expertise scientifique et technique (études *in vivo* et *in vitro*):** enregistrement de la mastication *in vivo*, salive humaine et artificielle, forces masticatoires développées, analyse du bol alimentaire...en lien avec l'état oral – simulation *in vitro* de conditions observées *in vivo*
- **Tout type de collaborations** (contrats de recherche, prestations de service...)

DOMAINES D'APPLICATIONS

- **Analyse de composés d'intérêt : constituants alimentaires, nutriments libérés de la matrice alimentaire, au cours de la mastication**
- **Caractéristiques du bol alimentaire et cinétique de sa formation :** (rhéologie, granulométrie, imprégnation salivaire, digestion enzymatique salivaire...)
- **Formulation et texture des aliments destinés à l'homme ou à l'animal**
- **Test de comportement** des matériaux dentaires en condition buccale (usure,...)
- **Libération intra-buccale des principes actifs** (galénique des médicaments...)

...



Interface permettant le paramétrage des contraintes imposées à l'aliment, du nombre de cycles de mastication, de la gamme de forces, de la salivation & de la température