

## ABRÉGÉ

Le Système de Cuisson Assistée par Ordinateur (SCAO) permet d'automatiser la surveillance active de la cuisson des aliments en basse température.

La cuisson traditionnelle consiste à plonger les aliments dans un liquide porté à la température d'ébullition, ses inconvénients sont la destruction de certaines vitamines et l'élimination de certains minéraux. Celle, dite en basse température consiste en une cuisson à l'étouffée sans apport de liquide et de matière grasse, ses avantages sont que les vitamines et les minéraux sont bien préservés. Dans le premier cas, l'ébullition offre le bénéfice de l'autorégulation de la température, dans le deuxième, le maintien autour d'une température de consigne oblige l'utilisateur à une surveillance fastidieuse et compliquée. Dans le cadre de cette invention, un instrument virtuel vient se substituer à l'utilisateur.

Le système consiste en une sonde de température (4) appliquée, soit sur l'enceinte de cuisson (5), soit sur le thermostat (115) de la table de cuisson (3), d'un terminal d'acquisition de la température et d'un terminal de puissance (2) qui permet le réglage du flux thermique (28) de la table de cuisson (3). L'ensemble est piloté par un instrument virtuel installé sur l'ordinateur qui dialogue avec les deux terminaux par l'intermédiaire d'un bus USB (9).

Le système selon l'invention est particulièrement destiné à la maîtrise de la cuisson en basse température.