

### PAI

#### Nouveaux tartinables de légumes ou de volaille

Guyader Gastronomie a mitonné de nouveaux tartinables pour l'été, aux saveurs de légumes ou de volaille. Version légumes, sont au menu une concassée de tomates (82% de tomates, relevées de piment de Cayenne), une compotée d'olives (37,5% d'olives noires accompagnées d'échalotes, courgettes et poivron rouge au curry) et une

grillés » : courgettes, échalotes, poivrons et aubergines avec du Raz el Hanout côté épices (+ de 73% de légumes au total).

Des tartinables de volaille sont aussi lancés : « Poulet tomates à la provençale » relevé d'une pointe de basilic, « Poulet épices à l'orientale », inspiré des ingrédients du couscous (pois chiche, courgette, aubergine et Raz el Hanout) ou encore « Poulet curry à l'indienne », le plus riche en poulet (29%) de la gamme. Destinées à la RHD, ces références sont disponibles en pot de 500 g, avec une DLC de 42 jours.

■ Fournisseur : Guyader Gastronomie



### Enzyme

#### Phospholipase réduisant de 20 % la teneur en œufs des pâtisseries

DSM lance CakeZyme, une préparation enzymatique pour gâteaux et pâtisseries, permettant notamment de réduire la quantité d'œufs utilisée. Elle cumule des atouts en termes de qualité des produits finis, d'amélioration du profil nutritionnel, de durée de conservation prolongée et de coûts de fabrication réduits. L'ajout direct de cette phospholipase d'origine microbienne améliore sensiblement l'émulsion et la viscosité, permet de réduire la densité de la

pâte et retarde le durcissement de la mie des gâteaux. Le produit fini présente un volume plus important, une structure et une texture de mie améliorées et une plus longue durée de conservation. Dans les essais effectués par DSM, CakeZyme a permis des réductions de coût et/ou une amélioration des produits avec des économies potentielles de 20% sur la quantité d'œufs.

■ Fournisseur : DSM Food Specialties



### Ferments

#### Acidification précoce pour mini-saucissons ou chorizos et bio-conservateurs efficaces

Biovitec propose une large gamme d'auxiliaires biologiques destinés à l'industrie des viandes : ferments de maturation, bio-conservateurs, fleurs de couverture. Dans la catégorie ferments de maturation, deux nouveaux mélanges bactériens sont disponibles pour des applications de type mini-saucissons ou chorizos. MF 690-P et MF 500-S s'adressent aux industriels recherchant une acidification précoce et maîtrisée. Par ailleurs, Biovitec a fait valider par l'Adiv de Clermont-Ferrand l'efficacité bioprotectrice de son BC 40, destiné aux charcuteries fraîches ou étuvées. Ce bio-conservateur, composé à 100% de cultures biologiques, a permis un bon blocage de la population de *Listeria* (+0,3 log après trois jours d'étuvage et



21 jours de stockage, contre une croissance pathogène de 1,4 log dans le témoin). Il a aussi permis de réduire la population de salmonelles de 1,3 log après 21 jours de stockage à +8°C alors que l'absence de ferment conduit à une croissance de la population contaminante (+0,6 log par rapport à l'inoculum de départ). L'étude a été pratiquée sur un saucisson étuvé type saucisson à cuire.

■ Fournisseur : Biovitec

### PAI végétaux

#### Solutions fruitées pour smoothies

Wild mise sur les jus et purées de fruits NFC (Not from concentrate, c'est-à-dire non issus de concentrés). Ces

références ne conviennent qu'à des produits réfrigérés (maxi 7°C) mais procurent une qualité très supérieure,

notamment en terme de goût. Elaborée à partir de douze fruits différents, la gamme de Wild comprend notamment des solutions adaptées aux smoothies, ces boissons qui émergent en France et font un tabac au Royaume-Uni. Parmi les associations les plus heureuses : fraise-banane ou mangue-fruit de la passion.

■ Fournisseur : Wild



### Nutrition-santé

#### Extrait de raisin pour sportifs

Lancé par Berkem lors du dernier salon Vitafoods, Powergrape est un extrait de raisin titré en antioxydants et flavanols destiné aux applications pour sportifs : boissons énergétiques, aliments ou compléments alimentaires. Classiquement, seules trois possibilités s'offrent aux formulateurs de produits « tonus et vitalité » : le sucre ou tout ingrédient apparenté (apportant une contribution calorique), des stimulants

tels que les acides aminés, les vitamines ou la caféine ou bien encore des adaptogènes tels que le gingembre ou le ginseng. Le Powergrape a été développé dans l'optique d'apporter une réelle innovation en terme de mécanisme d'action aux formules énergétiques. En effet, grâce à son fort pouvoir antioxydant (démonstré chez l'homme) l'extrait est capable de potentialiser la production d'énergie par la mitochondrie.

Le produit a bénéficié de plusieurs études cliniques en double aveugle contre placebo. Les premiers résultats rapportent une amélioration significative de la récupération et des performances de sportifs en période de compétition après supplémentation à raison de 400 mg/j de Powergrape. Des résultats complémentaires sont attendus pour la fin de l'année 2007.

■ Fournisseur : Berkem