

sont effectués. La châtaigne d'Arèche bénéficie, depuis 2006, d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Sabaton labellise ainsi progressivement sa gamme de produits fabriqués : de la confiture de châtaigne et des marrons glacés sont d'ores et déjà disponibles. Une production de châtaignes confites au sirop est également prévue en 2008.  
**Service lecteur** ➔ 94582

## Sistema Esters de saccharose pour préparation de fruits

Sistema, distribuée par Unipek, propose des esters de saccharose pour application dans les préparations de fruits. Ils vont aider à réaliser une mousse de fruits stable. Ainsi, à titre d'exemple, il est possible de faire un dessert laitier avec une couche supérieure de fruit. D'habitude cette dernière est trop lourde pour rester au-dessus d'un yaourt ou d'un

fromage frais. Sistema a développé une solution avec le bon ester de saccharose et le bon stabilisant pour réduire la densité de la couche de fruits. Une couche de fraise aérée peut ainsi atteindre une densité de 0,8 g/cm<sup>3</sup>. Elle a l'apparence d'une préparation de fruit avec de petites bulles d'air. Les esters de saccharose permettent aussi de réaliser une mousse de fruit très légère (0,6 g/cm<sup>3</sup>), stable au réfrigérateur pendant au moins quatre semaines. **Service lecteur** ➔ 94554

### PANIFICATION

## Ait Améliorant de panification



Division Ingrédients du groupe Soufflet, l'entreprise Ait est spécialisée dans la conception, la production et la vente de solutions ingrédients pour les industriels agroalimentaires, meuniers et artisans de la BVP (boulangerie viennoiserie pâtisseries). Ait propose une gamme d'améliorants de panification et développe pour les industriels des solutions techniques ingrédients des enzymes et de nombreux améliorants de panification.

Cette gamme permet une maîtrise du cru et du précuit surgelés, de la pouce contrôlée, ainsi que du contrôle du moelleux. Elle offre

égaleme des solutions viennoiseries prêtes à cuire, etc. Ait propose aussi une gamme de mélanges et mix prêts à l'emploi : le service formulation propose des farines composées permettant de réaliser des pains spéciaux originaux et savoureux. Par exemple : l'Ambrière est une préparation lancée récemment, qui donne une baguette aux notes grillées et à la saveur malicie intense. **Service lecteur** ➔ 94521

## Ait Ingrédients « saveurs et couleurs »



Dans le domaine des saveurs et des couleurs, Ait a développé de nombreux ingrédients créateurs innovants. Farines de céréales moulées torréfiées (MaltOie, MaltOge, MaltOchêne), concassés, semoules, feuilletés, et des graines (lin brun, lin jaune, pavot, sésame, quinoa, mélanges sur mesure...). Ils s'utilisent dans les pains pour la coloration de la croûte ou de la mie, l'apport de notes aromatiques grillées, en décors de pains spéciaux, etc. Dans les pâtisseries, ils apportent des couleurs naturelles (teintes caramel, café, chocolat...) et une saveur et un visuel « traditionnels » dans les pizzas.

**Service lecteur** ➔ 94522

### AUTRES

## Sistema Esters de saccharose pour dragées

Sistema, distribuée par Unipek, propose des esters de saccharose pour application dans les enrobage de dragées. Traditionnellement, l'enrobage des dragées demande l'application successive de couches de sucre concentré (40 à 150 couches), puis le sucre cristallise, tout ceci nécessitant un procédé long. Les esters de saccharose permettent d'accélérer la vitesse de cristallisation du saccharose, tout en ayant des cristaux de petites tailles. Une réduction de 19 % en temps a été observée par Sistema avec l'addition de 0,5% d'esters de saccharose à la solution de sucre. Celle-ci s'accompagne d'une surface plus lisse et plus blanche et d'une meilleure conservation. **Service lecteur** ➔ 94556

### CONSERVATEURS

## Biovitec Bioconservateur

La société Biovitec a testé l'efficacité conservatrice d'un de ses ferments BC40 sur des contaminations importantes de type Listeria et Salmonelle dans un saucisson étuvé type saucisson à cuire. Il est apparu que BC40 permet un bon blocage de la population de Listeria (à 0,3 log après 3 jours d'étuvage puis 21 jours de stockage) et réduit la population de Salmonelles de 1,3 log après 21 jours de stockage à + 8 °C. Autre effet réalisé : l'impact de ce bioconservateur sur les qualités organoleptiques d'une saucisse de Morteau. Ces travaux ont concerné deux aspects : la dégradation par des consommateurs et l'analyse sensorielle par un jury d'experts. Il apparaît que la saucisse de Morteau avec ferment BC40 obtient des résultats globalement plus élevés qu'une saucisse de Morteau témoin sans ferment, notamment au niveau de l'odeur et du goût. **Service lecteur** ➔ 94597

## Vitva Extrait de romarin



Vitva, situé en Slovénie, est producteur d'extrait naturel de romarin. Un nouveau bureau est ouvert à Cannes depuis février 2007. Vitva produit une large gamme d'extraits de romarin avec des propriétés antioxydantes. Ils sont disponibles en poudre ou liquide, standardisés en acide carnosique ou rosmarinique, thermostables et aptes à diverses applications. En plus de la gamme de produits standards, Vitva a développé des formules sur mesures. Vitva suit les normes ISO 9001, GMP et les systèmes de qualité HACCP, BRC et IFS (niveau supérieur). Les produits sont également reconnus sans OGM, Kasher et Kasher Badatz ad GRAS. **Service lecteur** ➔ 94637

### FERMENTS

## Biovitec Ferments de maturation pour charcuterie

La société Biovitec, spécialisée dans les ferments pour produits carnés, a développé un nouveau mélange bactérien dénommé MF 69-R destiné aux industriels recherchant une acidification rapide associée à une franche aromatisation et coloration. Le développement s'est fait autour de la précocité de la mise en action de la fermentation (par la chute rapide du pH) sans pénaliser l'action complémentaire des micrococques. Les applications concernées sont : mini-saucissons, chorizos, bâtons, etc. **Service lecteur** ➔ 94648

## Chr. Hansen Ferment de conservation des viandes

Les ferments viandes sont des ingrédients naturels qui permettent de préserver l'apparence des viandes cuites. La nouvelle référence de la gamme Biofactum, de Chr. Hansen, a démontré sa capacité à préserver la couleur naturellement rosée des produits tranchés cuits lorsque



ceux-ci sont emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée. Dans un contexte de réduction des additifs et d'amélioration de la stabilité de la couleur, l'utilisation d'un ferment prend tout son sens. En plus de lutter contre le développement des flores d'altération par simple exclusion compétitive, le nouveau ferment de Chr. Hansen améliore sensiblement la stabilité de la couleur des saisons tranchées en fin de DLC. **Service lecteur** ➔ 94620

## Laboratoire Abia Préserve pour fromages

Les Laboratoires Abia produisent les présures Berthelot selon un procédé exclusif par macération lente des caillottes. Cette méthode permet d'extraire, en plus de enzymes, des acides aminés, des acides aminés, des petits peptides... qui composent l'environnement enzymatique de la présure. La richesse de ce support et la quantité mise en œuvre à l'empressement ont un effet direct sur la vie du fromage, de l'égoûtage à la DLUO, en passant par l'affinage. À chaque type de fromage correspond une Berthelot (veau, chèvres, agneaux). Dans tous les cas, il s'agit de présures naturelles à 100 % à base de caillottes de l'espèce animale considérée, ce qui contribue à l'obtention de fromages types de haute qualité. **Service lecteur** ➔ 94559

### ENZYMES

## Mühlenchemie Enzymes de panification

Mühlenchemie propose deux nouveaux produits pour l'amélioration et la standardisation de la farine. Première nouveauté : l'Alphamalt Fsr (Sulphidryl oxydase), une enzyme qui stabilise la pâte pendant sa mise en œuvre avec une meilleure stabilité au stockage que les enzymes comparables. Quant au second produit, appelé Alphamalt Fsr, il optimise les propriétés rhéologiques de la pâte et agit en synergie avec d'autres enzymes, notamment les hémicellulases. Ce nouveau produit est à base de feruloyl esterase (dérivée de l'actinobactérie) qui est une enzyme issue du *Streptomyces werraensis*. Ces effets de synergie permettent en outre de réduire les coûts engagés pour les enzymes. **Service lecteur** ➔ 94660



## Chr. Hansen Enzyme coagulante pour fromage

Chr. Hansen lance une nouvelle génération de chymosine obtenue par fermentation (FPC). Chy-Max M. Aujourd'hui plus de 50 % des fromages mondiaux sont produits avec la première génération de FPC. Chy-Max M offre une enzyme avec une spécificité de coagulation du lait cinq fois supérieure à la première génération, 10 fois supérieure à l'enzyme coagulante issue de *Rhinoceros michei*, développée au début des années 1970. Son efficacité autorise un dosage moindre par tonne de lait et un meilleur rendement fromager (2 à 10 kg de plus par tonne de fromage). Elle permet aussi d'apporter des notes douces et rondes et moins d'acidité et une durée de vie prolongée pour certains fromages, ainsi qu'une grande résistance aux variations de pH et de température. Chy-Max M est casher, halal et compatible avec les fromages végétaliens. **Service lecteur** ➔ 94567