

FERMENTS ET ENZYMES

DuPont Ferments pour fromages à pâte molle

DuPont Nutrition & Health lance deux nouveaux ferments pour fromages à pâte molle, dans la gamme DuPont Danisco Choozi : Choozi ST 20 et Choozi PC Fast. Ils ont été mis au point pour apporter une surface lisse et blanche et une texture moelleuse. Choozi PC Fast donne rapidement une croûte blanche, ce qui diminue le temps de fabrication. Choozi ST permet une inoculation directe dans le lait avec une acidification rapide et contrôlée.



Chr. Hansen Lactase

L'enzyme Nola Fit est une lactase obtenue par fermentation, dont les propriétés fonctionnelles permettent une utilisation large dans tous les produits laitiers fermentés ou non. Son spectre d'activité s'étend au-delà de ce qui est possible avec les lactases disponibles sur le marché actuellement. Ainsi, son activité relative reste supérieure à 60 % dans une plage de températures comprise entre

20 et 60 °C. Idem pour le pH où son activité relative est encore supérieure à 60 % à un pH de 4,5, alors que les autres lactases du marché risent plus d'activité à partir d'un pH de 5,5. Par ailleurs, sa pureté garde un goût authentique dans les produits longue conservation tels que le lait UHT jusqu'à la DLC.

Biovitac Ferments grosses pièces aromatiques

Biovitac a mis au point plusieurs cocktails de souches pour s'adapter aux nouvelles tendances aromatiques du marché (goût typique de viande séchée, goût méditerranéen...). Biovitac a travaillé autour de la souche Koruro solaisio. MF 4294, issu de ses recherches, est un mélange bactérien complet destiné aux industriels recherchant une acidification rapide associée à une aromatique traditionnelle puissante. Ce ferment est adapté à la technologie des grosses pièces. En développant MF 4294, Biovitac a sécurisé les procédés de fabrication tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques.



SERVICES

Capsulae Microencapsulation

Organisme agréé au titre du crédit d'impôt recherche et membre de l'Association des structures de recherches sous contrat, Capsulae conçoit et met au point depuis 2008 des solutions via la micro-encapsulation. Elle offre un accompagnement, de la preuve de concept jusqu'à la phase d'industrialisation. Trois types de prestations sont proposés : contrat R&D, licence de brevets et de savoir-faire, production de lots de démonstration. Ces technologies, proposées dans le cadre d'accords de licence de brevet ou de savoir-faire après une courte étude d'adaptation et de validation, sont décrites sous plusieurs gammes : CapsuBeads, CapsuCaps, CapsuCoat, CapsuPearls, CapsuSpheres.



de 800 kg, le minimum étant de 150 kg. L'usine a été conçue avec un objectif de 3 ppm maximum pour les contaminations croisées. Le nouveau site est doté de vingt-quatre atmosphères (3 000 l). L'atmosphère est en surpression (1 000 kg par mois) et l'air filtré en permanence.



Glatt Ingenieurtechnik Technologie de lit fluidisé



Glatt Ingenieurtechnik présente sa technologie de lit fluidisé pour les produits alimentaires, les boissons instantanées, les compléments alimentaires. La société conçoit des solutions pour des applications sophistiquées qui nécessitent des tailles ou des formes de particules spécifiques, une solubilité optimale ou

de la protection des ingrédients actifs, par exemple. Ainsi, les vitamines ou les enzymes peuvent être granulées et recouvertes d'un revêtement qui permet la libération contrôlée des principes actifs. En outre, les poudres instantanées agglomérées qui sont constituées de composants partiellement hydrophobes peuvent être transformées en composés facilement solubles qui ne se séparent pas et offrent des profils homogènes de distribution de taille des particules.

Nutrikéo Plateforme pour l'éducation alimentaire

Nutrikéo, agence de conseil en stratégies de nutrition, accompagne depuis sept ans plus de 160 clients du secteur de l'alimentaire et de la nutrition. Elle est convaincue d'avoir un rôle positif dans l'équilibre alimentaire, en utilisant le levier du



digital et de la ludification (gamification). Un pôle R&D en e-nutrition, dédié au développement de solutions numériques, a été créé en 2015. Ainsi est née KOMAM, une plateforme ludique et digitale d'éducation alimentaire. Elle a fait l'objet d'un programme de recherche de trois ans pour mesurer les changements de comportement et valider l'efficacité de ces dispositifs. Un moyen d'apprendre « KOMAManger » à tout âge. Grâce à des équipes amonées, des jeux éducatifs pensés, KOMAM réduit toutes les générations autour de l'apprentissage du « bien manger ». Constitué de plusieurs modules interactifs pour gérer son alimentation, à son rythme et selon ses besoins, il est accessible gratuitement.

Nutraveris Base d'informations scientifiques et réglementaires

NOL (Nutraveris Online) est la base de données développée par Nutraveris, cabinet de conseil réglementaire et scientifique en nutrition-santé, utilisée depuis plus de dix ans par plus de 500 industriels. Elle permet de résoudre toutes les problématiques réglementaires plus qu'elle contient les informations nécessaires sur tous les ingrédients autorisés dans l'Union européenne, que ce soit au niveau du statut réglementaire, des allégations de santé, des avis des autorités nationales... Elle fournit des rapports scientifiques et réglementaires mensuels, alertes flash et la personnalisation de l'utilisation des données par la création de favoris.

Comment valoriser et protéger les produits de qualité ?

Les marques sont omniprésentes dans notre environnement et leur usage résulte, dans l'esprit des consommateurs, de l'association du signe et de la qualité du produit.

Les produits agroalimentaires doivent répondre à une exigence de qualité toujours plus grande auprès des «*co-concepteurs*». Notre savoir-faire agrolégitime et agrolégitime est un patrimoine à protéger, et les signes de qualité (labels, mentions, logos, appellations) permettent de valoriser les produits dans un marché hautement concurrentiel. Cet ouvrage concis vous permet d'y voir clair et offre des outils efficaces d'aide à la décision concernant la protection et la commercialisation des produits et donne des exemples de stratégie de marque.

L'AUTEUR
Jean-Paul Combarnig est avocat au barreau de Paris et chargé d'enseignement à Paris 1 à l'INPEDIA

160 pages, 19€
16,5 x 23 cm - 2015

Bon de commande

La Galerie Verte - 8 cité Paradis - 75408 Paris Cedex 10 - Tél. : 01 40 22 70 74 / 85 - Fax : 01 40 22 70 77

Oui, je commande _____ exemplaire(s) de *Les signes de qualité* à l'ordre de La Galerie Verte

Je signe de qualité au prix unitaire de 19 € + taxes et envoi : 3,80 €. Je vous joins un montant total de _____ € TTC

Mon / Prenom sa société _____
Adresse _____
Code postal _____
Cite _____
Tel. _____
E-mail _____

Date d'expédition _____
Cotisation _____

Rembourser et commander tous nos articles sur www.lagalerieverte.com

Bon de commande

La Galerie Verte - 8 cité Paradis - 75408 Paris Cedex 10 - Tél. : 01 40 22 70 74 / 85 - Fax : 01 40 22 70 77

Oui, je commande _____ exemplaire(s) de *Les signes de qualité* à l'ordre de La Galerie Verte

Je signe de qualité au prix unitaire de 19 € + taxes et envoi : 3,80 €. Je vous joins un montant total de _____ € TTC

Mon / Prenom sa société _____
Adresse _____
Code postal _____
Cite _____
Tel. _____
E-mail _____

Date d'expédition _____
Cotisation _____

Rembourser et commander tous nos articles sur www.lagalerieverte.com