



DEPUIS 1973
ODIN SARL

BP 7 - 136 10 PUY-SAINTE-REPARADE - France
Tél. : 33 (0) 4 42 50 02 82 - Fax : 33 (0) 4 42 50 02 20 - info@odin-sarl.fr

FORMULATION //

NOUVEAUTÉS

FRUTAROM PRÉPARATION D'HERBES FRAÎCHES

Frutarom entre dans une nouvelle dimension avec sa nouvelle gamme « Fresh Herbs » de préparations d'herbes fraîches. Comme les herbes ne sont ni séchées ni surgelées, elles conservent leur goût typique et l'aspect visuel. La gamme « Fresh Herbs », composée notamment de basilic, persil, aneth, ciboulette et sauge, est destinée aux spécialités fromagères à tartiner mais aussi à des aliments de commodité haut de gamme. Après la récolte dans le champ, les herbes fraîches sont légèrement traitées pour maintenir leurs propriétés sensorielles d'origine naturelle. Frutarom peut proposer des herbes et des compositions d'herbes d'une origine spécifique telles que des « Herbes de montagne sèches » ou « Herbes de Provence ». **Service lecteur 735401.**



BIOVITEC FERMENTS DE MATURATION POUR UNE ACIDIFICATION RAPIDE

Biovitec, spécialisée dans les ferments bioconservateurs et fleurs de surface pour salaison sèche, fraîche et dévée a développé plusieurs nouveaux cocktails de souches afin de s'adapter à l'évolution de l'environnement des produits de charcuterie fermentés. MF 40-FL est un nouveau mélange bactérien destiné aux industriels recherchant une acidification rapide associée à une fraîche aromatisation et coloration. Il permet de sécuriser les procédés de fabrication tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques d'un saucisson qui aurait supporté une maturation plus lente. Son développement est testé autour de la préséchée de la mise en action de la fermentation par les bactéries lactiques sélectionnées [optimisation de la chute du pH]. Les microcoques constitutifs du cocktail complètent l'action de MF 40-FL en générant rapidement une couleur intense et homogène et en évitant les phénomènes d'oxydation. Applications : saucissons secs, saucissons sèches, grosses pièces. **Service lecteur 735402.**



CHR HANSEN CHY-MAX M RÉDUIT L'AMERTUME DANS LES FROMAGES ALLÉGÉS

Une nouvelle étude publiée dans un journal australien spécialisé dans les technologies laitières démontre que le coagulant de Chr. Hansen Chy-Max M (lauréat du trophée de l'innovation FIE 2009) diminue significativement l'amertume et améliore la texture des fromages allégés de type cheddar. Des chercheurs de l'Université de Wisconsin-Madison ont montré que les profils sensoriels de fromages de type cheddar produits à partir de Chy-Max M et produits à partir de chymosine de vœu sont similaires, exceptés en ce qui concerne l'amertume, significativement plus faible avec Chy-Max M. Les chercheurs ont associé la réduction de l'amertume à la faible quantité de peptides hydrophobes produits avec Chy-Max M comparée à la quantité produite avec la présure animale. L'étude démontre également que Chy-Max M n'apporte pas de différences significatives dans les taux d'humidité, de matière grasse, de protéine et de sel comparés à des fromages allégés fabriqués à partir de chymosine de vœu. **Service lecteur 735403.**



DSM DES ENZYMES POUR DES RECETTES OPTIMISÉES DE GÂTEAUX

S'appuyant sur l'expérience de CakeZyme Smart, la première enzyme pour l'optimisation des coûts, DSM vient d'ajouter sa gamme CakeZyme avec CakeZyme Majestic et CakeZyme Sublime, deux enzymes permettant d'améliorer la qualité et la durée de conservation de gâteaux, comme les biscuits de Savoie, quatre-quarts, muffins et gâteaux très sucrés. CakeZyme Majestic et CakeZyme Sublime améliorent le moelleux pendant la conservation à température ambiante. Leur action enzymatique permet aux fabricants de multiplier par deux la durée de conservation des gâteaux. Associant à la fois lipase et amylase, CakeZyme Majestic permet de préserver la fraîcheur des gâteaux sur des périodes de conservation prolongées. CakeZyme Sublime est une lipase spéciale servant à libérer les émulsifiants naturels des matières grasses et des lipides présents dans les recettes de gâteaux, empêchant l'émulsion de durcir en cours de stockage pour un gâteau qui restait moins vite. **Service lecteur 735404.**



Mieux gérer le risque des prix

VIENT DE PARAÎTRE



Les auteurs :
• **FRANÇOIS DESCLERCK** : Professeur associé au département Finance de l'ESSEC Business School Paris-Sorbonne
• **MICHEL COMTEZ** : Fondateur et directeur de la société AGRIPEL spécialisée dans la gestion des risques de prix dans les filières agricoles et agroalimentaires.

17 x 24 cm
288 pages

Les marchés à terme offrent des techniques de couverture du risque de fluctuation des prix des matières premières. L'ouvrage permet aux professionnels dont l'activité est dépendante de la fluctuation des cours des matières premières agricoles de s'approprier les outils financiers que sont les marchés à terme. De nombreux exemples et études de cas illustrent par des graphiques comment faciliter la compréhension.

Cette seconde édition mise à jour intègre de nouvelles notions notamment le marché des dérivés climatiques, le marché du carbone (CO2) et le risque de prix à travers les produits dérivés structurés.

GUIDES France Agricole Bon de commande

A renvoyer accompagné de votre règlement à :
Editions France Agricole - 8, cité Paroisse - 75493 Paris cedex 10

Où, je commande ..., exemplaires de l'ouvrage « Comment utiliser les marchés à terme » au prix de 36,00 € unitaire + Frais d'envoi :
 EXPRESS - 7,00 € ou COC - 3,90 €

Je vous règle donc un montant total de € TTC.
Par : Chèque à l'ordre des Editions France Agricole
 Carte bancaire n° : _____

Date d'expiration : _____ / _____ / _____
Cryptogramme : _____

Je souhaite recevoir ma commande à l'adresse suivante :
Signature : _____

Nom : _____ Prénom : _____
GAE/C/SOCIÉTÉ : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Commune : _____
E-mail : _____

Conformément à la loi sur l'information et le droit d'accès, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour les informations vous concernant. Une réponse à la France Agricole est en route jusqu'au 31.12.2011.

Arles
AGROALIMENTAIRE

développe des solutions de textures, de colorants et de marquants destinées aux entreprises agro-alimentaires (possibilité de produits sans OGM/ Agriculture biologique)

Colorants et Stabilisants

Amidons et dérivés, pectines, cantharènes, alginate, gomme de xanthane, farine de caroube, farine de guar, farine de Tara, émulsifiants, lecithines, mûres, gélatines, protéines, anti-oxydant...
AVEC NOS PARTENAIRES :
CARILLI TEXTURISING SOLUTIONS
PURATOS-BELODM
ROUSSELUC
UNIFEXTIN...

Colorants

Origine naturelle :
carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyanine, carotène végétal, chlorophylle...
AVEC NOTRE PARTENAIRE :
CHR HANSEN

Marquants

Fruits secs :
raisins, coco râpé, abricots, figues...
Graines :
sésame, tournesol, pavot...
AVEC NOS PARTENAIRES :
CHOISIS À L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Arles
AGROALIMENTAIRE

22, BOULEVARD DU CAPITAINE GÈZE
BP 125 13317 MARSAILLE CEDEX 15
TÉL. (+33)04 91 10 19 10
FAX (+33)04 91 98 21 32
www.ets-arles.com



la nature au service des sens