

Naturel La consécration du "sans additif"

Le Food Ingredients Europe ne déroge pas à la règle, le clean label reste roi. La preuve par trois.

NOUVEAUTÉS Ne chassez pas le naturel, il revient au galop ! Si on ne peut pas dire que les additifs voient leurs jours comptés, il est clair que sur certains secteurs, la préférence est aux alternatives plus naturelles : c'est le cas des arômes, des colorants et des conservateurs. Solvay a par exemple annoncé l'augmentation de ses capacités de production de solutions aromatiques naturelles. « Cette augmentation significative de nos capacités européennes de production de vanilline naturelle améliore notre intégration verticale pour répondre à la demande forte en solutions naturelles », explique Peter Browning, nouveau président de la division Aroma Performance de Solvay. Dans le domaine des colorants, la dynamique est aussi portée par les jeunes entreprises. Par exemple, la start-up danoise Chromologies a été récompensée par le Start-up Innovation Challenge du salon pour son colorant rouge issu

de fermentation fongique. Participant également au concours, on pouvait noter la solution d'AlgobioTech qui a développé un nouveau processus d'extraction de la phycocyanine, un pigment bleu naturellement présent dans certaines microalgues.

Les antioxydants et stabilisants d'origine naturelle gagnent aussi du terrain. Dans le domaine des produits animaux, les cultures et les ferments ont fait l'objet de beaucoup de lancements. Sur les matrices grasses, les antioxydants liposolubles semblent aussi se détacher du peloton de tête. Ces tendances vont donner le ton de 2018, qui sans nul doute, sera placé sous le signe du clean label ! **○ A. Dereuder**

TROIS CATÉGORIES QUI CUMULENT LES LANCEMENTS

1 L'ESSOR DES CONSERVATEURS NATURELS

L'innovation dans le domaine des conservateurs se tourne de plus en plus vers des solutions d'origine naturelle. Voici les derniers lancements.



Chr.Hansen a élargi sa gamme FreshQ avec une dizaine de nouvelles cultures de protection pour les produits laitiers. Elles permettent de conserver le produit plus longtemps contre les levures et moisissures (plus sept jours), sans post-acidification. Elles ne permettent pas l'appellation yaourt en France.



Kemin vient de lancer Forti-Fry Liquid, une solution naturelle constituée d'huile, d'émulsifiant et d'antioxydant (tocophérol) pour limiter la dégradation des huiles de friture. Ce mélange évite également la formation de mousse et améliore le transfert de chaleur.



Corbion a mis au point Verdad 410, un conservateur naturel qui s'étiquette « vinaigre, arôme naturel ». Il remplace sorbate et benzoate dans les produits traiteurs comme les salades ou les sauces.



Kancor a développé Oxykan CL, un extrait de romarin sans goût, couleur ou odeur. Il améliore la durée de vie des huiles, produits carnés et des matrices grasses ou aqueuses. Une version « R plus », plus riche en antioxydants, a été mise au point pour les viandes à cuire.



Biovitec propose Color 100, des ferments pour retirer les sels nitrés dans les jambons cuits, à utiliser avec des bouillons de légumes riches en nitrates. Les cultures vont ainsi métaboliser les nitrates en nitrites directement dans le produit pour assurer la conservation tout en conservant un étiquetage clean label.



FOTOLIA