

STÉVIA

Cargill Stévia

Dérivé des feuilles de stévia, l'extract Truvia est 200 fois plus sucrant que le sucre sans apport d'aucune calorie. Il peut être utilisé dans les boissons, produits laitiers, confiseries, et comme édulcorant de table.

Greentech Stévia



Le Rebudioside A 97.07, de Greentech, est issu de la stévia. Le Rebudioside A et le Rebudioside sont les deux principaux glycosides de stéviol de la plante Stevia rebaudiana. Ce sont les deux dérivés les plus utilisés de par leur fort pouvoir édulcorant. Le Rebudioside A diffère du stéviolose par un groupement glucosyle en plus. Le Rebudioside A a un pouvoir sucrant de 200 à 400 fois supérieur à celui du sucre, en fonction de la matrice. Le Rebudioside A 97.07, de Greentech, est purifié à plus de 97 % dans un site BPF pharmaceutique (FDA et Afsassa) et selon les procédures en vigueur pour la fabrication des API dans l'industrie pharmaceutique.

Pfannenschmidt (TransAtlantic) Stévia

La stévia a un pouvoir 200 à 400 fois plus sucrant que le sucre. La stévia est adaptée à l'alimentation des diabétiques et n'a pas d'impact sur la santé bucco-dentaire. Un avantage comparé de Pfannenschmidt est de disposer de stévia 99 %, qui présente peu (voire pas) de goût-gout.



Tereos PureCircle Stévia



PureCircle (producteur d'extraits de stévia) et Tereos PureCircle Solutions, son partenaire, élargissent leur portefeuille de solutions avec une nouvelle génération d'extraits de stévia : Stévia 3.0. Elle se révèle plus performante que le Reb A par de nombreuses applications grâce à un mélange exclusif d'extraits de stévia. Celle-ci permet d'atteindre une meilleure qualité organoleptique et une réduction optimale de la teneur en sucres et en calories des produits alimentaires. Le concept Stévia 3.0 apporte aux industriels des solutions sur mesure. Par ailleurs,

PureCircle et Tereos PureCircle Solutions ont réalisé des études afin d'être leurs clients à mettre au point une stratégie de communication pertinente selon les marchés et pour émerger sur ces marchés avec un fort potentiel commercial.

AUTRES SOURCES

Sipal Partners Sirop de céréales et de fruits séchés biologiques

Sipal Partners produit des sirops de céréales et de fruits séchés non raffinés et biologiques. La gamme Sipal offre une variété de pouvoirs sucrants, de goûts, de couleurs et de nombreuses autres fonctionnalités techniques pour toutes les formulations. Grâce à un procédé de production propre (pas de raffinage), la



gamme Sipal permet de préserver un maximum d'arômes de la matière première tels que les minéraux (teneur en minéraux de la gamme Sipal supérieure à celle du sucre de canne brun), de garantir un étiquetage plus naturel (« sirop de riz non raffiné » à la place de « sucre » ou « sirop de glucose »). La majorité des matières premières provient d'Europe. Gamme Sipal : sirops de blé, de riz, de maïs, de malt, d'orge malté, d'avoine, d'apajara, jus concentré et purifié de dattes, jus concentré de figues, jus concentré de prunelles. Gamme Stévia : glu-ten, amidon et sirop de fructose.

Meurens Natural Matières sucrantes d'origine céréale et fruit



La gamme Natu, de Meurens Natural, offre une variété d'ingrédients au départ de céréales et de fruits séchés (matières sucrantes, couleurs, goûts, agent liant, viscosité, etc.) pour tous les secteurs de l'agroalimentaire (biscuits, barres, petit-déjeuner, confiserie, boissons, préparations de fruits, saucisses, baby food, etc.). Grâce à un procédé sans raffinage et l'utilisation de farine à la place uniquement d'amidon comme agent liant,

glucosier conventionnel, Meurens Natural préserve un maximum d'arômes de la matière première (minéraux, goût et couleur). La gamme Natu comprend : sirops de riz, sirops d'avoine, jus concentré de dattes, jus concentré de figues, jus concentré de prunelles, purée de dattes, purée de céréales et beaucoup d'autres ingrédients sur mesure au départ de céréales et de fruits séchés. Ces ingrédients permettent un étiquetage plus naturel. Par exemple : « sirop de riz » à la place de « sirop de glucose » ou « sucre ».

Nature d'ici et d'Ailleurs Sirops à froid

Les sirops à froid, de Nature d'ici et d'Ailleurs, sont fabriqués avec du fructose pour un taux glycémique bas, avec des saveurs exotiques issues de La Réunion (granier rose, curcuma, vanille Bourbon, baies roses) et des Alpes (aloe-vera, géranium, menthe, rose sauvage et myrtille sauvage, pin sylvestre). Ils sont obtenus à froid pour préserver les arômes, les saveurs, les vertus et les propriétés biologiques des matières premières. Les produits ne sont pas dénaturés et ne nécessitent pas de rajout d'arôme. Ils ne contiennent pas de conservateur.



Adduco Sirop d'érable

Partenaire de l'entreprise québécoise Decacer, Adduco Industries distribue en France leurs gammes de sirops et sucres d'érables (conventionnelles et biologiques). Disponibles en plusieurs grades adaptés aux différentes applications alimentaires et industrielles, le sirop d'érable est tracé et disponible en saeu de 25 kg, fûts de 280 kg et conteneur de 1 300 kg. La gamme se



complète avec le sucre et le flocon d'érable, marquant idéalement la présence d'érable dans un produit alimentaire. Utilisé seul ou en association avec le sucre, le sirop d'érable permet de caractériser un produit alimentaire ou de renforcer une note aromatique spécifique dans tout type de préparation salée et sucrée.

Nutritis Fructose issu de fruits



FructiLight est un fructose 100 % fruits avec un très faible index glycémique [10-11] et un fort pouvoir sucrant [1,7] permettant de réduire le taux de sucres des aliments sans sacrifier leur saveur sucrée. Il apporte l'image positive des fruits, sans OGM, ni allergènes. Avec ses saveurs de fruits et chocolats notamment, il a donné de bons résultats lors de tests hédoniques avec un panel de consommateurs (confiture de framboises, confiture d'abricot, yaourt nature sucré, glace au soja chocolat, sirop de fraises).

Miels Villeneuve Miels

Miels Villeneuve produit du miel depuis 1936. Son département « Produits Alimentaires Inter-médiaire » est dédié aux utilisateurs de miel du secteur agro-alimentaire. Cette année, 150 000 euros ont été investis pour améliorer le système de production de miels. La gamme de miels, outre les miels classiques tels qu'acacia, châtaigner, a été élargie avec des miels rares et typés (Manuka de Nouvelle-Zélande, Leatherwood de Tasmanie, Mont Rose des Alpes d'Italie et bien d'autres encore), avec des approvisionnements garantis chaque année. De plus, le laboratoire d'analyse garantit la conformité des miels



et la traçabilité est complète. Un accompagnement personnalisé est proposé lors de réalisation de pré-mix à base de miel prêt à l'emploi ou dans le cadre de développement de nouveau produit.

SUCRES « FANTAISIE »

Couplet Sugars Sucre glace enrobé

Couplet Sugars lance le sucre glace enrobé, blanc ou coloré. Il est destiné à être saupoudré à volonté sur les pâtisseries ou desserts humides tels que les donuts ou les boules de gluten mais également sur les gâteaux, tartarons, tartelettes aux fruits, gâteaux, truffles, crêpes ou autres gourmandises. Il est composé de sucre de haute qualité, de colorant d'origine naturelle, d'amidon et d'un enrobage à base de matière grasse végétale non hydrogénée. Cet ingrédient de décoration renforce la stabilité des décors sur les pâtisseries ou les desserts humides. En effet, le sucre glace enrobé est stable à la congélation et résistant à l'humidité. Il est disponible en blanc ou dans les coloris rose, orange ou jaune.



Louis François Sucre pètilant

Louis François propose des pépites de sucre pètilant enrobées de beurre de cacao. Les pépites sont de couleur jaune à ambre avec une couleur légèrement fruitée. L'effet pètilant dépend de la taille et du diamètre des pépites. Les applications : biscuits, yaourts, mousses, glaces et crèmes glacées, chocolaterie.



FERMENTS, ENZYME, CONSERVATEURS ET SERVICES

Biovitex Ferment pour salaisons

Biovitex est spécialisée dans les ferments, bio-conservateurs et fleurs de surface pour salaison sèche, fraîche et ébouée. Plusieurs nouveaux cocktails de souches ont été développés afin de s'adapter à l'évolution de l'environnement des produits de charcuterie fermentés.



Biovitex a notamment travaillé autour de la souche *Korai* le *Salicicola*, présentant des capacités enzymatiques et aromatiques. Ainsi, MF 40-FL est un mélange bactérien complet destiné aux industriels recherchant une acidification rapide associée à une aromatisation traditionnelle puissante. Biovitex a souhaité sécuriser les procédés de fabrication tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques d'un saucisson qui aurait supporté une maturation plus lente.

Chr. Hansen Enzymes coagulantes pour fromages

Chy-Max M, coagulant de Chr. Hansen, est une amélioration du coagulant Chy-Max. Son activité enzymatique apporte une durée de conservation optimale plus longue (grâce à une diminution de la protéolyse), un meilleur goût aux fromages (absence de production de peptides responsables d'amertume), un lactosérum de meilleure qualité (le lactosérum n'est pas digéré), une réduction de dosage importante (de 20 à 30 %), des rendements fromagers améliorés (spécifiquement 5 à 7 fois plus élevée que la chymosine bovine, deux fois plus d'activité spécifique par gramme d'enzyme) (les variations de pH et température influent peu sur son activité).

