



Voici une synthèse des principales nouveautés et informations recueillies lors de notre RV Formulation du 04 Juin qui était cette année consacré à l'amélioration nutritionnelle de vos produits via le Nutri-Score et les applications consommateurs.

AZELIS :

Le distributeur Azelis est venu présenter **GENU® EXPLORER PECTIN ND-200** : extrait d'écorces d'agrumes. La pectine ND-200 de GENU® Explorer texturera idéalement vos desserts (laitiers ou vegan) en remplacement de la gélatine ou de solutions à base d'autres hydrocolloïdes. Ingrédient polyvalent, utilisable en produit biologique, cette pectine vous permettra d'obtenir une gamme variée de profils crémeux à fermes en fonction du dosage. Utilisable en pH neutre comme acide, sans ajout de calcium, en remplissage à chaud comme à froid, elle peut être mise en œuvre directement avec les autres ingrédients de la formule sans changer votre process.

A noter également qu'AZELIS s'est doté d'un laboratoire d'applications permettant de vous proposer des prototypes au plus proche de vos besoins, afin de toujours mieux répondre à vos problématiques. Leurs dernières créations autour du Nutri-Score, mettant en œuvre les solutions de leurs partenaires, ont permis de vous proposer une Brioche source de protéines, clean, avec un Nutri-Score de A.

Contact : Laurent.Jumelle@azelis.fr

ETS ARLES:

Arles a présenté des muffins aromatisés à la framboise allégés en sucre. Grâce aux modulateurs de goût (Gamme **Tastesense** de Kerry), il a été très difficile aux visiteurs de distinguer la version traditionnelle de la version allégée de 30% en sucres. Ces solutions naturelles à base **d'extraits végétaux** permettent de maintenir le profil aromatique lors de la **réduction de sucre**. La perte de texture liée à la réduction de 30% en sucre a été compensée par l'apport de collagène hydrolysé (**Protake P** de Rousselot, origine Bovine) soluble à froid et sans viscosité, son absence de goût et d'odeur permettent d'atteindre des taux protéiques élevés. Etant hydrolysé, sa biodisponibilité est améliorée ce qui le rend quasiment assimilable en totalité, critère primordial en reformulation puisqu'il présente l'intérêt d'être composé à 90% de protéines et de contenir 18 acides aminés différents dont 8 des 9 essentiels. Ces deux solutions ont permis **d'améliorer le Nutri-Score** du muffin aromatisé à la framboise de C à B.

Arles a également profité de l'occasion pour présenter une des nouvelles références Rouge de CHR Hansen : **FruitMax RED**, disponible en versions liquide et poudre. Obtenus à partir d'une variété de patate douce spécifiquement développée par CHR Hansen et d'un process d'extraction minimale, ces ingrédients conviennent à des applications multiples. La combinaison de cette nouvelle patate douce avec de la carthame ou de la carotte pourpre, permet d'obtenir une large gamme de teintes allant de l'orange au rose, toujours en clean label.

Contact : myriam.jasserand@ets-arles.fr



I.M.C.D. France :

L'amélioration des profils nutritionnels est abordée par IMCD selon trois grands axes. La réduction de la composante négative du Nutri-Score - graisses saturées, sucres simples et sodium, rendue possible par l'utilisation des **arômes** GIVAUDAN et **concentrés laitiers** BUTTERBUDS afin de restaurer les qualités organoleptiques des produits.

Par ailleurs, les **fibres de racine de chicorée** de BENEIO et les **fibres solubles** de ROQUETTE permettent à la fois d'améliorer la composante positive du Nutri-Score par l'apport en fibres et de contribuer également à la réduction du sucre.

Enfin une large gamme de **protéines lactières** (DMV) et **végétales** (ROQUETTE) aux fonctionnalités variées viennent compléter l'offre d'IMCD pour optimiser vos formulations.

Contact : nicolas.mariage@imcd.fr

INGREDIA :

Dans le cadre de sa politique RSE nommée VIA LACTA, la coopérative laitière Ingridia a mis en place une **collecte de lait différenciée** ; « le lait à l'herbe ». Cette collecte est basée sur 4 piliers ; le bien-être animal, la qualité du lait, l'environnement ainsi que le revenu des éleveurs. Le programme garantit une alimentation des vaches sans OGM, un accès libre au pâturage minimum 170 jours par an avec 1500 mètres carrés par vache. Des actions concrètes sont également menées à bien sur le terrain en partenariat avec **WWF-France** pour préserver l'environnement. Ainsi Ingridia propose une gamme de produits VIA LACTA ; de la poudre de lait aux protéines.

De plus, Ingridia développe des solutions clean label toujours plus innovantes, grâce à ses **protéines natives fonctionnelles 100% lactières**.

Contact : market@ingredia.com

KALIZEA:

Kalizea, la filiale maïs de Vivescia, a mis au point **Nutrigerm**. Il s'agit d'une gamme de produits à base de germes de maïs : germes de maïs entiers toastés, farines de germes de maïs toastés et de l'huile vierge de maïs. Cette gamme complète apporte à la fois **des éléments nutritionnels** recherchés tels que des fibres, des protéines, des minéraux, des vitamines ou bien les omega 6. Mais les produits offrent également un goût de fruits secs et de la couleur. Grâce à ces fonctionnalités, cette gamme est applicable dans de nombreuses applications.

Contact : saraporn.munier@kalizea.com

KREGLINGER :

Le distributeur a proposé différents ingrédients innovants, le premier étant la **farine de banane verte**, qui peut être native ou pré-gel. Celle-ci présente différentes granulométries et existe en conventionnel comme en Bio. Cet ingrédient présente un profil nutritionnel intéressant puisqu'il est riche en amidon résistant, fibres et minéraux. De plus il présente un profil organoleptique neutre.

Kreglinger a également mis en avant des **graines et farines de fonio**, une céréale sans gluten, riche en nutriments et en acides aminés, proche de la graine de quinoa, dont la filière est totalement maîtrisée (cultivée en Afrique, traitée en Italie).



Contact : ndm@kreglinger.com

LIMAGRAIN INGREDIENTS :

Limagrain Ingredients propose des solutions naturelles et clean label pour reformuler vos produits, en diminuant le sucre, le sel, les matières grasses saturées, ou les calories, ainsi que des options « better for you » permettant d'équilibrer les profils nutritionnels en enrichissant naturellement en fibres, en protéines ou en oméga 3.

Par exemple, les **farines fonctionnelles de blé** (W1000R, WI, TM40...) permettent de **réduire les calories et la matière grasse saturée**, dans les pâtisseries (muffins, cakes, madeleines...) et les biscuits, tout en gardant le goût et la texture de ces produits finis, et de façon clean label et invisible car toutes ces solutions se déclarent simplement « farine de blé ».

Dans la **réduction de sucre**, Limagrain Ingredients a des solutions multiples, avec des farines solubles (**westhove LV** base blé ou riz) qui apportent un goût sucré, ou **westhove whole barley** capable de réduire le sucre dans le fourrage des biscuits, ou encore avec la gamme « goûts et couleurs » avec des ingrédients aux profils aromatiques puissants.

Pour **l'enrichissement en fibres** ou protéines, Limagrain Ingredients a une gamme de **fibres alimentaires naturelles** (blé, maïs, sarrasin, avoine), de **farines complètes stabilisées** (maïs, blé, avoine, orge, seigle), de **germes stabilisés de céréales** (blé, maïs) et encore **l'offre la plus importante du marché en farines désamérisées de légumes secs** (pois chiche, fève, lentille, pois, haricot...).

Contact: walter.lopez@limagrain.com

LORYMA

Pour vos améliorations nutritionnelles comme pour vos développements, LORYMA vous apporte des solutions ingrédients, prêtes à l'emploi ou sur mesure, dans les domaines salés et sucrés. Pour vous en figurer l'étendue des possibilités, voici quelques exemples présentés lors du RV formulation :

- **l'enrichissement en protéines** avec les texturés de blé **LoryTex** apportant en plus la texture souhaitée,
- **l'amélioration de la teneur en fibres**, solubles et insolubles, dans les produits lactés et de boulangerie, biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie,
- la **réduction de la teneur en énergie**, particulièrement celle provenant des sucres simples, dans les pâtes jaunes, muffins et barres céréalières,
- et, **diminution des acides gras**, notamment saturés, dans les produits charcutiers et traiteurs ainsi que les fourrages de biscuits.

Contact : eric.juncker@trusting.fr

METAROM GROUP :

Metarom Group propose de **réduire significativement le sucre** dans les produits laitiers, la BVP et les pâtes jaunes grâce à la gamme **ACTI'BOOST Sweet** qui permet de ne plus faire de compromis entre le goût et les avantages nutritionnels. En BVP & Biscuiterie, elle permet de formuler des biscuits avec **-50% de sucre ajouté** tout en conservant un attrait gustatif identique à un biscuit plein sucre. Pour cela, elle rééquilibre le profil aromatique du produit en lui apportant rondeur, touches biscuitées, vanillées et caramélisées. Elle est également très efficace dans les biscuits sans sucre ajouté.

Dans les produits laitiers, boissons végétales, glaces, ses notes ravivent le profil gustatif global qui a tendance à s'aplatir avec la diminution du sucre. La perception est plus ronde avec des notes gourmandes et harmonieuses, apportant une



longueur en bouche. Son efficacité compense des réductions de moins 30% de sucre. Cette solution bénéficie d'un étiquetage clean label « **arôme naturel** » (législation européenne).

Metarom Group propose également la gamme **ACTI'BOOST Fat** qui permet en BVP de compenser des réductions allant jusqu'à **-50% de matière grasse** en agissant simultanément sur le maintien des paramètres gustatifs et de texture. Elle est résistante à la cuisson, et bénéficie d'un étiquetage clean label.

Contact : lucille.ginsbach@metarom.fr

RETENMAIER JRS :

Bien conscient des nouvelles obligations de reformulation induites par les tendances actuelles (Nutri-Score, Bio, Vegan, clean-label,...), JRS Rettenmaier France accompagne ses partenaires en recherche d'évolution et de diversification de leurs gammes de produits. Les **solutions fibres** proposées, **VITACEL** et **VIVAPUR**, donnent accès à l'enrichissement en fibres, à l'allègement en calories et en matières grasses, à la texturation et à la stabilisation, souvent nécessaires lors de reformulations de plus en plus challengeantes.

RETENMAIER a ainsi illustré l'intérêt de ces fibres en confectionnant des bun's briochés avec une fibre d'avoine VITACEL HF 101 et des steaks hachés avec une combinaison de fibres d'avoine, de blé, de pois et de psyllium permettant d'obtenir des hamburgers avec un Nutri-Score C.

Fort d'un groupe familial international innovant de plus de 140 ans, leurs équipes commerciales et R&D vous apportent toute leur expertise pour mener avec succès vos futurs développements.

Contact : fabrice.gras@rettenmaier.eu 06.12.23.44.09 et julien.tessier@rettenmaier.eu 06.09.54.88.82

SEAH INTERNATIONAL :

Pour un **enrichissement protéique** de vos produits, SEAH International propose une gamme variée de protéines végétales : riz, pois, soja, chanvre, citrouille, tournesol, lin, sésame. Certaines références sont disponibles avec la certification bio.

Les protéines de tomate, quinoa, pois chiche et lentille relèveront les défis techniques de l'alimentation grâce à leurs propriétés fonctionnelles (texture, rétention d'eau, élasticité...).

Consultez le site web www.seah.net pour plus d'informations sur la gamme d'ingrédients naturels.

Contact : e.onfray@seah.net

SOUFFLET :

Soufflet Alimentaire est une division du Groupe Soufflet experte dans la valorisation du riz et des légumes secs à destination de clients industriels. L'entreprise a présenté trois gammes pouvant répondre à la problématique posée lors du RV formulation Nutri-Opt : **RIZINEL**®, **LEGUMINEL**® et **PROTEINEL**®.

L'association de farines de pois chiches, de riz et de concentrat de féveroles dans la recette applicative du Banana Bread répond aux différentes tendances de marché comme celle du véganisme et du sans allergène.

Les fonctionnalités de ces ingrédients permettent spécifiquement la **rétention des matières grasses** et **l'apport nutritionnel** au pain fraîchement constitué. Les multiples propriétés des farines labélisées E-Clean assurent une meilleure lisibilité des constituants des produits industriels.

Contact : ademeestere@soufflet.com



TH GEYER :

TH Geyer a présenté la gamme **Symlife Taste Modulation** qui permet d'aider à **réduire la teneur en sucre** de divers produits alimentaires : boissons, yaourts, pâtisseries, ... Suite à une baisse du taux de sucre, le profil aromatique est modifié et fait apparaître des goûts qui peuvent être désagréables : amer, métallique... Ces solutions permettent de ré-équilibrer le profil aromatique global du produit. Cette technologie permet de diminuer la teneur en sucre d'environ 30%, tout en gardant un goût équivalent, soit une amélioration notable du Nutri-Score. La déclaration est « **arôme naturel** ».

Le distributeur a également proposé différentes **farines végétales**. La **farine de carottes** est un co-produit durable issu de la production de jus de carottes. Cet ingrédient permet d'enrichir en fibres différents produits. Il a la propriété de lier jusqu'à 26 fois son poids en eau, ce qui en fait un ingrédient fonctionnel. Il peut aussi aider à **substituer** une partie de la **matière grasse** dans des produits de pâtisseries. La **farine de chou Kale** et la **farine de betterave** permettent quant à elles, d'**enrichir en fibres**. Elles ont un pouvoir de liaison de l'eau (15 fois son poids) et apportent de la **couleur**, vert ou rouge respectivement, sans avoir à utiliser d'additifs colorants. La **farine de graines de lin**, co-produit issu de la production d'huile de lin, permet de **remplacer** certains **additifs texturants**, comme la gomme de guar ou la gomme de xanthane. Elle permet d'épaissir, stabiliser, et émulsionner différentes préparations à froid et à chaud.

Contact : dutaut@thgeyer.com

UNIVAR :

Le distributeur propose plusieurs solutions pour l'amélioration du Nutri-Score de vos produits. Il propose notamment les **farines et protéines** de légumineuses de chez AGT, fournisseur Américain, dont la gamme se compose de protéines de Pois, de Fève, et de Lentille, ainsi que de farines de Pois chiche, Pois, Lentille, Fève. Certaines références sont désamérisées donc plus neutres en goût et plus solubles que des protéines « classiques ». Elles peuvent donc être utilisées à plus hautes concentrations, sans apporter de trop fortes notes vertes ou trop d'amertume, mais donc aussi dans des applications sucrées.

Les **sirops de céréales** (conventionnels ou BIO) de chez MEURENS NATURAL, producteur Belge, sont une solution à la réduction de sucre. Ces sirops de glucose ne sont pas déminéralisés et peuvent ainsi être étiquetés sirops de « céréales » (sirop de riz, sirop de blé, sirop d'avoine, etc.) et non sirops de « glucose ». La gamme est filtrée uniquement de manière mécanique (non raffinage/non déminéralisation) permettant de préserver un maximum d'atouts de la matière première. Le niveau de minéraux est dès lors plus élevé et les goûts et couleurs de la matière première sont préservés.

La gamme BIO d'Univar s'enrichit avec le sirop d'agave BIO et l'inuline d'agave BIO de chez IMAG, un producteur Mexicain. Le **sirop d'agave** BIO est 1,3 fois plus sucré que le sucre. L'**inuline d'agave** BIO permet un enrichissement en fibre.

Contact : chloe.geiss@univar.com

ADRIANOR :

A l'occasion de ce RV Formulation 2019, ADRIANOR a présenté BAIA, un moteur de recherche qui permet de mettre en relation les industriels de l'agroalimentaire et les fournisseurs d'ingrédients et additifs alimentaires. Très simple



LES TEMPS FORTS !

RV
Formulation

NUTRI-OPT

4 juin
2019



d'utilisation, **B.A.I.A.** vous offre la possibilité de rechercher des ingrédients selon leur nature mais également selon leur fonctionnalité (coloration, épaississement, ...). Les résultats peuvent être affinés selon des critères plus spécifiques (source, vegan, ...).

Contact : e.buchet@adrianor.com