

Club P.A.I.-*Food Ingredients*

Association Loi 1901

Rapport d'étonnement FIE PARIS Décembre 2005

Le Club PAI-*Food Ingredients* veille les salons professionnels les plus pertinents dans le monde. De ces visites, est rapport d'étonnement vous est proposé, recensant l'essentiel de ce qu'il fallait voir. Ceux qui souhaiteraient plus de détails en feront la demande.

Contexte

FI Awards

Les Grandes Tendances de l'innovation

- 1 Santé
- 2 Les nouveaux ingrédients du goût
- 3 Five a day
- 4 Produits Fonctionnels
- 5 Ingredients in action

Contexte

Du 29 novembre au 1^{er} décembre 2005 à Paris Nord-Villepinte Halls, 2, 3, 4.

937 exposants dont :

- 68 % d'Européens (15 % de Français)
 - 19,5 % d'Asiatiques
 - 6,5 % de Nord-Américains
 - 6 % autres

FI Awards Prix décernés par un jury international :

Genu® Pectin (CP Kelco) – Gold trophy Award – Une nouvelle gamme de pectines solubles

Eliane® (Avebe) – Silver trophy Award – Une gamme d'amylopectines de pomme de terre extraite naturellement, qui a les mêmes propriétés qu'un amidon

Premultex® (Premium Ingredients SL) – Bronze trophy Award – est un émulsifiant/stabilisant breveté qui se substitue aux caséinates de sodium et aux protéines de soja.

1) Les grandes tendances mondiales de l'innovation

La **Santé** reste la grande tendance de l'innovation dans le monde. Aujourd'hui, les principales thématiques qui sont développées concernent les maladies cardio-vasculaires, l'obésité et les différentes innovations permettant de substituer le sucre ou le gras, mais aussi une santé active comme les offres d'antioxydants naturels, des probiotiques, etc, ...

Voici quelques innovations présentées dans ce secteur.

- **Béghin Méiji** propose une gamme d'actifs végétaux pour des applications Santé : Svetol® un extrait de café vert qui régule la glycémie et qui a une action sur la perte de poids, Cyracos® un extrait de feuille de mélisse qui participe à la diminution de l'anxiété, MBPE un extrait de cassis pour réduire la fatigue visuelle.
www.beghin-meiji.com
- **DSM** met au point un **lait transparent** (sans goût et sans couleur) pour servir de base nutritive à des boissons rafraîchissantes. Un procédé enzymatique détruit les micelles de caséine du lait qui lui donne sa couleur opaline. Il reste un liquide légèrement jaunâtre à cause de la riboflavine et de la vitamine B2, un peu plus visqueux que l'eau. Le process a transformé le lactose en glucose et galactose ce qui rend le produit un peu plus sucré. Pour le reste, tous les nutriments sont préservés. www.dsm.com
- **Orafti Liquid Sweeteners** propose une gamme de sucres liquides Biologiques **Naturesweet®**, sans couleur pour des applications boissons. Cette solution est claire comme du cristal et son goût sucré adapté aux applications soft drinks. www.orafiti.com
- **Tournay Biotechnologies** propose des hydrolysats de protéines de blé **Prothy® 21** et **Prothy® 23** solubles en milieu acide pour améliorer la teneur en protéines et en glutamines sans altérer les propriétés organoleptiques des produits finis – Pour des applications boissons, barres céréalières, etc. www.tournay.com
- **Armor Protéines** a mis au point **Protilight®**, une gamme de protéines très purifiées qui possèdent une bonne valeur nutritionnelle et d'excellentes propriétés fonctionnelles (émulsification, épaissement), pour des applications en diététique. www.armor-proteines.com

- **Dairygold** propose **Lacticin 3147**, un di-peptide bioactif capable d'inhiber les bactéries Gram+ (Bacilles, Clostridium, Staphylocoques, Listeria), au pH neutre ou acide et incorporable dans les produits laitiers (lait, fromages, caséinates, lactosérum). www.dairygold.com

- **Wild** présente un nouvel édulcorant extrait de fruit : **Fruit Up®**, qui a un faible indice glycémique. 100 % naturel, il est une bonne alternative au saccharose et aux autres sucres. Enfin, il est le seul sucre de fruit dont la valeur Brix est comprise entre 78° et 80° et peut donc être incorporé dans des produits de confiserie, boulangerie-pâtisserie et produits céréaliers. www.wild.de

ANTIOBESITE

- **Nutriose** (ROQUETTE) est un ingrédient bioactif issu du blé ou du maïs qui permet de réduire le taux de matières grasses (tout ou partie) tout en conservant une bonne palatabilité et une impression agréable en bouche. Associé aux polyols comme le maltitol, il permet de formuler des biscuits, barres, glaces et chocolats avec 30 à 60 % de calories en moins. www.roquette.com

- **Rebalance®** de **Tate & Lyle** est un service intégré qui aide les industriels à redonner un certain équilibre à leurs produits, en remplaçant une partie des sucres et des gras par **Splenda®**. www.tateandlyle.com

- La gamme **Procream LF** est une illustration parfaite de l'expertise d'**Ingrédia** dans la technicité des protéines de lait. Cet ingrédient exclusif composé de protéines laitières et de stabilisants, permet de formuler une glace 0 % de matière grasse, tout en ayant à la dégustation un produit très agréable, rond et gouleyant en bouche. Avec sucre ou avec édulcorant, vous pourrez préparer une glace 0 % gras et peu calorique. www.ingredia.com

- **Westhove Wheat 1000R** (LCI et Westhove) est une farine fonctionnelle qui permet de réduire le taux de matière grasse dans les formules. -50 à 75 % de matière grasse en panification/pâtisserie pour un produit qui garde volume, couleur alvéolage. Dans les produits carnés (pâté de foie), il est possible de réduire l'apport calorique de 35 % tout en apportant tartinabilité et fondant. www.lci.com

- **Pomactiv HDH** de Val de Vire Bioactives est un extrait naturel de pomme à cidre riche en phloridzine dont l'effet anti-obésité a été prouvé cliniquement. Sur des cultures de pré-adipocytes, les effets anti-stockage de lipides sont démontrés. Une excellente façon de suivre les progrès des plus récentes découvertes scientifiques sur les processus de lipogenèse ! www.tibogo.sanogo@valdevire.com
- **DSM Food Specialities** propose **Fabules®**, une association d'huiles d'avoine et de palme, qui stimule le mécanisme naturel de contrôle d'appétit et qui permet d'améliorer la sensation en bouche et la texture des produits laitiers. www.dsm-foodspecialites.com
- **Palsgaard** propose un nouveau système émulsifiant et stabilisant composé de gélatine de bœuf, d'amidon modifié et de mono et glycérides, de citrate de sodium qui permet de réaliser des desserts glacés, crémeux et aérés avec 2,5 % de MG seulement, tout en préservant les qualités organoleptiques du produit. www.palsgaard.dk
- **Lorybake 3207-66** de **Loryma** est un liant à base de protéine de blé hydrolysé et d'édulcorant adapté à la fabrication de barres de céréales non sucrées à index glycémique bas. www.loryma.de
- **ADM Speciality Food Ingredients** propose une nouvelle gamme de matières grasses allégées en acides gras-trans (AGT) et sans matière hydrogénée : **Chocotan®** pour les fourrages chocolat, **Nougatan®** pour la confiserie, et **Chocovit Plus®** un substitut de beurre de cacao. www.admworld.com
- **Aarhus United** propose **DeliAir®**, une matière grasse végétale aux propriétés de foisonnement accrues, et qui permet d'obtenir des mousses légères et stables avec une faible teneur en acides gras trans. www.aarhusunited.com

ANTICHOLESTEROL

• **Raisio Benecol Ltd** a réussi ses développements et propose des solutions pour un large éventail de secteurs comme l'UF, les produits laitiers et gras, les biscuits et produits céréaliers. Ces phytostérols permettent de réduire d'environ 10 à 12 % le LDL-Cholestérol... Ce qui peut rendre service à un corpus de sujets d'où sont exclus les enfants et adolescents, les femmes enceintes et allaitant ... De nombreux contradicteurs crient haut et fort leurs griefs : ces produits de type curatif ne devraient pas être vendus librement et ne devraient pas être conservés dans le réfrigérateur familial, à portée de tous. www.benecol.com

• Le β -glucane d'avoine a obtenu de la FDA¹ l'autorisation GRAS et l'allégation « réduit le cholestérol ». Aujourd'hui, **Créanutrion** (Suisse) le propose dans diverses préparations céréalières. www.creanutrion.com

PROBIOTIQUES

• **Chr Hansen et Danisco** se partagent 80 % du marché des probiotiques, des ferments et des enzymes. Outre les nouvelles souches adaptées à chaque problématique alimentaire, ou à forte valeur ajoutée santé, ces experts de la microbiologie travaillent aussi aux biomatériaux. Faire un emballage plastique, des biofilms (comme celui d'une barquette de viande), des bouteilles et flacons biodégradables avec une énergie renouvelable : voilà l'avenir !

Hereditum® : gamme de probiotiques issus du lait maternel (Puleva Biotech) www.pulevabiotech.com

¹ FDA : Food and drug administration américaine

*Ils sont légion ! En luttant contre les radicaux libres et les électrons esseulés délétères pour nos tissus, ces antioxydants nous promettent une protection du capital Santé. Antioxydants de fruits rouges (canneberge **Atoka Cranberry**), de la pomme à cidre (**Val de Vire Bioactives** et **Diana Naturals**), antioxydants du thé, du café ou du cacao (**Barry Callebaut** garantit dorénavant tous ses chocolats en teneur polyphénolique), la lutéine ou le lycopène, (**Lycored**).*

● **Barry Callebaut** a mis au point un process pour préserver les antioxydants dans le cacao. www.barry-callebaut.com

● **Bio Serae** propose **Frutologic®**, une composition unique d'extraits de pommes et de raisins, riches en polyphénols. Pour des applications en nutrition sportive : **Frutologic®** booste l'activité de la NO synthase endothéliale et induit une vasorelaxation des vaisseaux sanguins ce qui permet une amélioration des échanges sanguins au niveau musculaire. Il potentialise les effets bénéfiques de la L-Arginine et réduit la quantité de peroxy-nitrites, ces molécules étant produites lors du phénomène de stress oxydant lié au sport. Frutologic® est disponible pur ou en mélange prêt à l'emploi pour application boisson, ou pour des applications gels, barres, ou en granulé pour la gamme S-Like-Sports®, pour comprimés ou gélules. De plus, la démarche de BIO SERAE s'inscrit dans le respect des ingrédients et des consommateurs : 100 % naturel, Frutologic® est accrédité "antidopage" par WALL Protect pour des applications en nutrition sportive (www.wall-protect.com).

● **Sunphenon** de **Taiyo Kagaru**, est une catéchine extrait de thé vert douées de propriétés : activité antioxydante, aide au contrôle du poids, effet sur la santé bucco-dentaire (carie et parodontite), activité anti-virale et anti-microbienne, effet probiotique.
www.taiyokagaru.com

2) Les nouveaux ingrédients du goût

2 Les nouveaux ingrédients du goût

Une des préoccupations majeures des industriels des produits finis est de se différencier des concurrents. Le marketing fait des merveilles, les emballages cherchent à accrocher l'œil ... Mais, il faut aussi que le produit satisfasse tous les sens : l'œil, le goût, le toucher, l'ouïe.

Les nouveaux ingrédients du goût permettent de proposer des palettes de sensations innovantes qui cherchent à faire la différence. Arôme innovant (cactus, bacala, ...), plus de force (menthe XXL, glaciale ou piment XXX fort), mousse laitière craquante ou ingrédients explosifs.

*Enfin, une des grandes attentes des industriels est la recherche de moyens de « **distinction** » pour leurs produits. Plus de visibilité dans les rayons (couleurs, aspect, appétence), et plus de goûts ou plus d'innovation dans les goûts.*

- **Rians** propose du lait et de la crème boisés au chêne. Après 2 années de recherche, **RIANS** découvre les atouts d'exhausteur naturel de goûts de ces 2 innovations. Ces 2 ingrédients aromatiques ont déjà séduit de très grands chefs étoilés. En employant le lait ou la crème boisée dans vos recettes classiques, vous pourrez réduire de 25 % la quantité de sucre des desserts, ou de 25 % la quantité de sel de vos plats. Par exemple une crème à la vanille au lait boisé de chêne peut réduire sa teneur en sucre sans préjudice gustatif...
armand.s@rians.com

- **Darégal** enrichit sa gamme d'arômes naturels avec 5 nouvelles références : ciboulette, estragon, marjolaine, menthe douce et sarriette, qui présentent des notes fraîches uniques et une excellente stabilité.

- **Darégal** propose aussi du **Basilic Thai** en surgelé, une variété dont l'arôme plus soutenue que celui du Basilic Géant Vert, se libère pendant la cuisson. www.daregal.fr

- **Raps** élargit sa gamme Grill Magic : béarnaise associant estragon, poivre, beurre, Roquefort : fromage, oignon, persil et Champignon Crème avec persil et échalote. www.raps-industrieservice.de

- **Dr Suwelack** propose **Caramilk®**, une gamme de poudre de lait caramélisée - allant du légèrement caramélisé au caramélisé soutenu, qui se décline également sans matière grasse. Les derniers développements déclinent les parfums à la mode : crème brûlée, dulce de leche. www.drswelack.com

- **Naturamole** propose une molécule naturelle 6-pentyl-a-Pryone au goût noix de coco-pêche. www.naturamole.com

- **Barry Callebaut** propose des pépites de chocolat bicolore (blanc/noir ou lait/blanc) pour des inclusions dans des cookies. www.barry-callebaut.com
- **Unifine Food & Bake ingrédients** propose un fourrage déshydraté qui se développe dans la pâte et remplit les cavités pendant la cuisson. Ce concept innovant se décline en 3 variétés – chocolat, noisette et fromage frais – et permet de donner un visuel attractif aux viennoiseries. www.unifine-fbi.com
- **Nigay**, spécialiste des caramels colorants et aromatiques, développe une gamme de « caramels de spécialités » - sucres caramélisés mélangés avec d'autres ingrédients 100 % naturels (fruits, lait, matières grasses), qui ont une saveur riche et goûteuse. Leur texture permet d'envisager des applications nouvelles dans la biscuiterie, chocolaterie et dans les glaces. www.nigay.com
- **Food Design** propose des inclusions pour des applications en boulangerie-pâtisserie, crèmes glacées, céréales, ... De nombreux parfums sont disponibles : toffee, fudge, truffe (éclats, chips, cubes). Cette société propose des sucres colorés et aromatisés. www.food-design.co.uk
- **Silesia** propose un nouveau système de «building blocks» d'arômes vanille Silvanil. Il comporte des arômes vanille aux profils sensoriels différents et des notes de tête encapsulées. www.silesia-international.de
- **Ruitenber** enrichit sa gamme d'arômes de fumée avec Zesti Smoke® un nouvel assortiment dont « l'arôme fumée de bois artisanal » qui s'accorde bien avec viande, poisson, marinade, ... www.ruitenber.nl
- **Homecraft®** est une gamme de farines fonctionnelles développée par Limagrain et National Starch qui donne « la notion du fait maison » aux produits finis tels que soupe, sauces, ..., avec un aspect naturel, une texture lisse et veloutée, et un clean label. www.lci.limagrain.com
- **Herza Schokolade**, spécialiste du chocolat fragmenté, met sur le marché des pépites de chocolat à fourrage liquide, des formes décoratives personnalisées, des éclats de chocolat sans sucre avec édulcorants, ainsi que des grains de chocolat doublement croustillants (aux céréales et granulés aux fruits). www.herza.de

- La gamme **Nat'Arom** de **Naturex** – oléorésines et huiles essentielles pures et formulées – s'étoffe (origan, capsicum, sauge, ...) aussi avec les molécules naturelles (trans-2-hexenal, cis-3-hexenol, ...). Ces extraits sont proposés sous forme hydrosoluble ou atomisée (poudre très concentrée en arômes). naturex@naturex.com
- **Treatt** élargit sa gamme de distillats avec **Tea Treattarome Iced**, un distillat 100 % naturel qui possède un arôme de thé fraîchement infusé. Des notes de fond associés à des arômes équilibrés de fruits et de foin font un ingrédient idéal pour les formulations de thés prêts à boire ou pour les concentrés de thé. Il apporte un arôme naturellement astringent qui manque bien souvent dans les thés glacés. www.treatt.com
- **Sensient Flavors** propose **Sensirome®Ultra**, une gamme d'extraits naturels de levures qui optimise l'effet « umami » des aliments traités. www.sensient-tech.com
- **Allied Biotech Corporation** propose un nouveau caroténoïde **Beta-Apo-8'-caroténal** (E160e), un colorant nature-identique qui apporte une couleur rouge intense en alimentaire. Il est disponible sur base huile ou sous forme de poudre. www.altratene

3) Fruits & Légumes : 5 par jour ou Five a day

L'heure est à la frutisation et légumisation universelles des aliments. Voici quelques solutions innovantes :

- **Unternelbe-Frucht** lance **Paradies Fruechte**, une préparation de fruits innovante - disponible sous forme granulée ou pâte, avec différentes combinaisons de fruits – qui conserve grâce à un process doux un arôme fruité intense et une coloration naturelle sans conservateur. www.paradies-fruchte.com
- **Fcom®** propose des fruits infusés de chocolat (blanc ou noir) grâce à un process breveté qui allie aspiration et pressurisation, qui permet de remplacer le gaz par le chocolat sans dégrader l'aspect initial du fruit (sa forme, sa couleur). www.fcomjp.com
- **Ocean Spray** propose **BerryFusion®**, une gamme de morceaux de canneberges infusés disponibles dans 7 arômes naturels de fruits – myrtille, fraise, cerise, orange, framboise, fruits rouges, mangue – pour des applications en inclusions dans des cookies. Résistante au process, elle garde forme et couleur tout au long de la fabrication. www.oceasprayitg.com
- **Decas Cranberry products** propose **NutriCan®90S** (distribué par Lallemand Health Ingredients), une poudre de canneberge à teneur minimum de 1 % en proanthocyanidines – principe actif inhibant l'adhésion de certains germes aux parois cellulaires. L'ingrédient est destiné aux marchés des compléments alimentaires, boissons et aliments fonctionnels et produits d'hygiène dentaire. www.decascranberry.com
- **SVZ** propose **Verifruit**, un ingrédient de fruit qui présente les mêmes caractéristiques que les fruits frais, avec une durée de vie plus longue et une meilleure tenue dans le produit fini. Il est donné pour des applications dans les crèmes glacées, les barres et produits céréaliers, les produits de boulangerie, les chocolats. www.svz.com
- **Mustapha Ozsoy** (Turquie) lance des fruits sans sucre ajouté avec clean label : fruits infusés et feuilles de fruits qui peuvent être insérées entre deux couches. L'entreprise est certifiée Iso 9001, BRC, Halal et Bio. www.mustaphaozsoy.net
- **Berrico Food Company** propose une gamme de jus de fruit frais, non issus de concentrés, pressés à froid sans usage d'enzyme. Le jus

de canneberge ainsi obtenu est très pur, de couleur rubis et affiche un degré brix entre 8 et 12. Il est disponible en pasteurisé ou non, filtré ou non, biologique ou conventionnel. www.fruit-dor.ca

- **Diafood** lance une découpe originale de piment *Capsicum frutescens* en forme de vermicelles. Rouges très profonds, ces « cheveux de piment » sont très parfumés et peuvent être utilisés comme aromatisants ou comme décor. www.diafood.com

4) Produits Fonctionnels

*Un grand mouvement s'est créé ces dernières semaines autour des produits permettant de **réduire les coûts de production** : soit des substituts de denrées nobles et onéreuses (viande, lait, beurre, ...), soit pour simplifier le travail de l'industriel et donc, réduire ses coûts. A voir : 5 parmi les 6 nominés au FI Awards présentaient des ingrédients service, avec des technicités très pointues !*

FACILITER ET REDUIRE LES COUTS

- **Epi Ingrédient** propose un mix de poudre de lait et stabilisants qui, ajoutés aux jus de fruits puis pasteurisés, permettent d'obtenir une délicieuse boisson douce et onctueuse. Idem pour une boisson fermentée aromatisée. www.epi-ingredients.fr
- **Encapsia®** (CNI) est un colloïde protecteur efficace 100 % naturel et support d'encapsulation pour produits sensibles. Il peut être utilisé dans le séchage par atomisation des huiles de citrus, de menthol, des oméga-3, des vitamines, etc. Encapsia® allie fonctionnalité et économie tout en assurant une protection comparable à celle des amidons modifiés.
- **Eficacia®** (CNI) seconde génération est un stabilisant économique qui s'utilise à faibles doses (4 à 7 % contre 18-25 % pour les gommes d'acacia traditionnelles) dans des applications en émulsions (arômes, boissons). www.cniworld.com
- **Rousselot RDH** (Rousselot) est un collagène hydrolysé d'origine bovine qui permet d'obtenir des solutions limpides. Neutre en goût et en odeur, il constitue une source de protéines pures totalement digestibles. Soluble à froid, il entre dans la composition de nombreuses applications – barres nutritionnelles, aliments allégés et à faible indice glycémique, boissons, ... www.rousselot.com
- **Genu® Pectin** (CP Kelco) – Gold trophy Award – Une nouvelle gamme de pectines solubles conçue pour des desserts, confitures, jellies & spreads aux fruits, tout en gardant de bonnes propriétés sensorielles. Facile à mettre en œuvre, elle permet un gain de production conséquent et correspond à la demande du marché qui souhaite des produits allégés. www.cpkelco.com

- **Eliane®** (Avebe) – Silver trophy Award – est une gamme d’amylopectines de pomme de terre extraite naturellement, qui a les mêmes propriétés qu’un amidon – haute viscosité, clarté, gélification à basse température – avec une texture brillante qui correspond à la demande des consommateurs. Elle existe en plusieurs variétés allant du « clean label » à l’amidon modifié. www.avebe.com
- **Premultex®** (Premium Ingredients SL) – Bronze trophy Award – est un émulsifiant/stabilisant breveté qui se substitue aux caséinates de sodium et aux protéines de soja, à un prix très compétitif. Pas de risque d’allergène ni d’OGM. Il est distribué en France par MPI. www.premiumingredients.es
- **Mühlenchemie gmbh** propose **Alphamalt TTC** une enzyme qui sèche la pâte à pain, Powerzyme 6000 pour le traitement des farines fortes en gluten. www.muhlenchemie.de
- **Novozymes et CHR Hansen** ont passé 3 années à mettre au point **YieldMAX® PL** une solution enzymatique conçue pour les applications mozzarella et pizza cheese. Cette nouvelle enzyme entraîne une augmentation de rendement de 2 %. www.chr-hansen.com
- **Cerestar** met sur le marché **C*Delitex**, un amidon modifié breveté pour des applications UHT. Il maintient une basse viscosité pendant le traitement UHT, et garde les granules d’amidons intacts pendant le traitement thermique et mécanique. Son utilisation moins encrassant génère des économies importantes liées à des productions plus longues et des lavages moins fréquents. Sa basse viscosité de départ permet grâce à une pénétration optimale de la chaleur une économie d’énergie et une excellente stabilité à l’arrivée, sans risque d’épaississement ultérieur. www.cerestar.com
- **J. Rettenmaier & Söhne** propose une fibre de pomme de terre brillante, sans goût ni odeur. Sa composition – cellulose, amidon et pectine (plus de 72 % de fibre diététique) – lui donne une forte capacité d’absorption d’eau. www.jrs.de
- **DSM** propose une enzyme pour stabiliser les jaunes d’œufs. **Maxapal A2** est une enzyme microbienne qui transforme la lécithine des œufs en lysolécithine, donnant ainsi aux émulsions, une grande stabilité physique, une bonne viscosité et une stabilité à la chaleur, tout en allongeant la durée de vie. Certifiée Halal et Kasher, elle peut remplacer les enzymes de porc. www.dsm.com

- **Sisterna**, spécialiste des esters de sucrose, lance **Sucrosilk**, un mélange fonctionnel de sucre et de sucro esters. Conçu pour des applications en confiserie, Il peut se substituer à la lécithine et à une partie de la gélatine. Ses fonctionnalités sont nombreuses : émulsion de la matière grasse avec prévention de la séparation et amélioration de la texture, aération (marshmallow), meilleure homogénéité des cristaux de sucre, limitation du collage. www.sisterna.com

- **Akzo Nobel** lance **Akucell Thixotropic Cellulose**, un stabilisant qui a de bonnes propriétés rhéologiques et une bonne capacité de rétention d'eau. De plus, sa qualité d'épaississant même à faible pH est excellente et se rapproche de la gomme xanthane. Il permet de stabiliser des émulsions eau-huile. www.akucell.com

- **Hamary Chemicals** lance **LipoEasy®**, un acide aliphoïque soluble dans l'eau, stable et facilement dispersible. www.hamarichemicals.com/en

- **Sternchemie** a mis au point une huile de palme rouge extraite par un procédé physique qui a une composition naturellement riche en vitamines. Elle peut être utilisée comme colorant à propriétés antioxydantes et n'a pas besoin d'être déclarée. www.sternchemie.de

- **Entremont Ingrédients** propose un fromage fondu formable, dont le goût est adaptable selon la cible. Sa territorialité est adaptable en fonction du process de cuisson et des paramètres de réchauffage chez le consommateur. Il peut être utilisé comme ingrédient unique ou comme base fromagère dans des produits de snacking, en substitut de fromages fondus tranchables. Enfin, il peut être enrichi de marquants (herbes, fruits & légumes, ...), d'arômes (épices, fumés, fromages, ...) ou être coloré à la demande. www.entremont.fr

5) Ingredients in Action

Le stand "Ingredients In Action" élaboré par INNOVA*, a été le point d'orgue de l'Innovation Ingrédients sur le salon du FIE Paris.

Les utilisateurs d'ingrédients voulant bénéficier des dernières Tendances Mondiales, ont pu trouver sur le stand des informations pertinentes et exclusives tant en termes de nouveaux produits ou d'arômes que d'innovation packagings.

En dégustation

Outre la dégustation sur le stand d'un nouveau concept de café énergisant, Ingredients in Action a mis en scène 6 sujets d'actualité. Déclinés en présentations détaillées, ils seront bientôt disponibles via un lien internet :

- Ingredients for Immunity
- Top Ten Trends for 2006
- Dairy Innovation
- Packaging with Impact
- Applying Chef's Know-How
- Ingredient Analysis

* Innova est la plus grande base mondiale d'Innovations alimentaires, et regroupe 250 000 produits issus de plus de 58 pays. Cette base est enrichie quotidiennement par 200 collaborateurs à travers le monde. Elle est consultable très simplement par Internet et vous permet de connaître l'Innovation en temps réel, les grandes tendances du marché ainsi que l'analyse de nos experts. N'hésitez pas à demander une démonstration d'INNOVA. Elle sera faite chez vous auprès des personnes qui en auront l'usage. Cette démonstration est également gratuite et sans engagement de votre part.

Pour en savoir plus merci de contacter : Claire Hosteing – Sophie Paré

NutriMarketing – T : 01 47 63 06 37 - F : 01 47 63 09 72 –
nutrimarketing@wanadoo.fr