

## Scelta Mushrooms Exhausteur de goût salé

Le Scelta Taste Accelerator de la société Scelta Mushrooms est un exhausteur de goût salé dérivé de champignon. Il permet de réduire de 50 % l'apport en sel, sans perte de goût, ni de fonctionnalités, grâce à la saveur umami qu'il apporte. Il fonctionne dans différentes applications de viandes, sauces, de pain ou de chips. De 0,2 à 0,5 % réduisent de 25 à 40 % le sel dans de la viande séchée, et de 0,3 à 1% pour la réduction jusqu'à 40 % de sel dans le pain. Il a reçu le FIE Award de l'ingrédient le plus innovant l'an dernier.



## Salt of the Earth Réduction de la teneur en sodium

Salt of the Earth présente Umamix, une solution permettant une réduction de la teneur en sodium jusqu'à 45 % dans une large variété d'applications alimentaires ou boissons, sans diminuer la saveur du produit. Umamix est un mélange breveté de sel de mer et d'extraits végétaux riches en saveur umami, présentée comme la « 5<sup>e</sup> saveur ». Umamix présente une solubilité élevée, est végétalien, kasher, et ne contient aucun ingrédient artificiel ni monoglutamate de sodium une augmentation des ventes de solutions de réduction du sodium dans la première moitié de 2016. Salt of the Earth a vu ses ventes pour la réduction du sodium doubler au cours de la première moitié de l'année 2016.



## PRODUITS VÉGÉTARIENS

### Colin Ingrédients Arôme goût viande pour produit végétarien

Dans l'esprit très « green » du Végi Steak Burger ou de la Végi Bolo, les aromatisants de chez Colin Ingrédients ont développé une gamme d'arômes goût viande végétariens. Ces arômes en poudre 100 % végétal apportent une note de fond viande bien équilibrée, idéale pour exhauster de nombreuses préparations végétales telles que céréales et mélanges de céréales secs, chips, plats cuisinés...



### Metarom Solutions masquantes pour produits enrichis en protéines

Metarom Group lance Acti'Mask Pro une gamme complète de solutions masquantes pour les produits enrichis en protéines. Ces solutions actives agissent sur deux paramètres : d'une part, elles apportent en attaque des composés volatils qui adoucissent le profil aromatique en limitant les off-notes de la protéine ; d'autre part, elles jouent sur le « mouthfeel » et la longueur en bouche en nappant les récepteurs sensoriels, ce qui réduit la saveur amère. La gamme a été élaborée à partir d'extraits et de substances aromatiques naturelles. Ces solutions sont développées pour rééquilibrer le goût de la préparation afin de laisser aux industriels un large choix d'aromatization.



HK STUDIO - JCD COMMUNICATION

## ARÔMES GOÛT LACTÉ

### Aromatech Arôme lait de brebis

Innov Flavor Lait de Brebis a été développé par le laboratoire d'Aromatech à Dubai. Connu pour sa richesse, le lait de brebis est aussi apprécié pour sa saveur particulière. L'arôme développé a des notes crémeuses, lactées et animales. Il s'utilise dans les produits laitiers principalement, le beurre clarifié et les fourrages.



### Aromatech Arôme « beurre noisette »

Aromatech présente Innov'flavor Arôme « beurre noisette ». Cette note gourmande a un profil caramel, beurré, vanillé et crémeux. Elle s'emploie dans les desserts (crème anglaise, gâteaux), produits laitiers et pop-corn. Cet arôme naturel, sans additif, a été développé par Aromatech France et mis à l'honneur dans le monde entier.



### TransAtlantic Partner Arôme beurre frais

Comme chaque année, TransAtlantic Partner, en collaboration avec First Choice Ingredients, développe de nouveaux arômes beurre pour l'industrie de la boulangerie. Après l'arôme beurre noisette, TransAtlantic Partner propose un arôme de beurre, sous forme de poudre, adapté à la conception de viennoiserie. Il offre des notes intenses de beurre, avec des top-notes de crème et de lait. Les notes grasses de ce produit apportent une longueur en bouche. Cet arôme est apprécié par les consommateurs à la recherche du goût authentique de la boulangerie « à la française ».

