

Agent naturel de conservation

Arjuna Natural Extracts présente X-tend, un conservateur pour viandes réfrigérées.

pour viandes réfrigérées.

Une société indienne Arjuna Natural Extracts a mis au point X-tend, un conservateur naturel et à formulation spécifique qui accroît la durée de conservation et garantit la salubrité alimentaire des viandes réfrigérées. X-tend contrôle la croissance micro-

bienne et le rancissement oxydant en conservant la couleur et la texture du produit jusqu'à quinze jours. Il est basé sur un extrait de romarin et d'huiles essentielles d'épices. « Nous avons réalisé plusieurs essais en laboratoire afin de mesurer les performances de X-tend dans la conservation des viandes réfri-

gères, a révélé Benny Antony, codirecteur général d'Arjuna Natural Extracts. Les excellents résultats nous ont encouragés à proposer cette formulation aux fabricants de viande. Il s'agit d'une nouvelle méthode de conservation propre qui peut également aider à différencier les produits à base de viande sau-

murée sur le marché. » X-tend se déclina sous forme liquide et de poudre. Les produits d'Arjuna sont conformes aux réglementations spécifiques des marchés à l'échelle mondiale. Société certifiée GMP et gérée par SAR, Arjuna a obtenu des certifications internationales, dont Iso 22000.

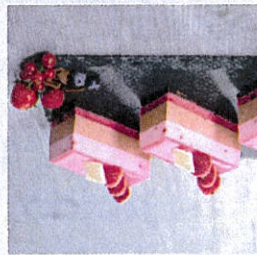


X-tend garantit une conservation de la viande jusqu'à quinze jours.

n° 315
RIA
ARJUNA

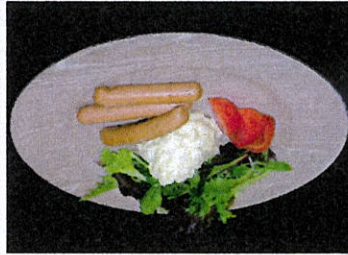


CONDIFA FOURRAGE CROQUANT AUX FRUITS ROUGES ET GLAÇAGE MIROIR ROUGE



Condifa propose le nouveau fourrage croquant aux fruits rouges Ance! Il apporte aux entremets du croquant, une couleur rose violacée et une saveur de fruits rouges rehaussée par des morceaux de fraises, framboises et myrtilles. Il est prêt à l'emploi, s'étale sur tous types de biscuits et se tranche facilement grâce à sa texture souple à base de chocolat blanc. Sa formule a été développée pour conserver son croquant dans le temps et supporter la congélation. La gamme comporte quatre autres fourrages croquants Ance!, caramel au sel de Guérande et pistache. Service lecteur 788401

COÛN INGRÉDIENTS MIX COMPLETS POUR PRODUITS VÉGÉTAUX TYPE CHARCUTERIE



Coin ingrédients a conçu des mix 100 % végétaux pour des produits végétaux type charcuterie. Ils sont composés d'assaisonnements, de liants, texturants et aromes 100 % végétaux. Ils permettent des visuels proches de ceux des produits de charcuterie traditionnels. Ils apportent un goût cuisiné grâce aux associations d'épices (macis, cumin, muscade...). Ils sont faciles à mettre en œuvre : ajout d'eau et d'huile uniquement. Sans gluten et sans soja, ils s'adaptent au procédé de salaison. Service lecteur 788402

Aromatech propose un arôme crème brûlée, sans allergène, sans conservateur ni additif, sans alcool, développé par son laboratoire à Dubai (Émirats arabes unis). Il présente un profil organoleptique onctueux.

BARRY CALLEBAUT FOURRAGE CHOCOLAT ET FRUIT À FAIBLE ACTIVITÉ DE L'EAU



Lors du Salon ISM, Barry Callebaut a présenté une nouvelle gamme de fourrages pour la boulangerie-pâtisserie et la confiserie. Il s'agit de fourrages au chocolat et aux fruits, avec une faible activité de l'eau. Ils permettent de créer des expériences multisensorielles stimulant le goût des pralines et des biscuits. En raison des faibles valeurs d'activité de l'eau, les micro-organismes ne peuvent pas croître, ce qui signifie qu'il n'y a pas besoin de migration d'humidité vers la pâte. Le fourrage chocolat est fabriqué uniquement avec du chocolat suisse, au goût intense et à la texture lisse. Tous les fourrages sont sans ajout de matières végétales ni de conservateurs. Les fourrages de fruit utilisent une base de purée et offrent un goût fruité rafraîchissant et une texture lisse. La gamme pour la confiserie est disponible en version chocolat, framboise, pomme et abricot et à une activité de l'eau inférieure à 0,6. La gamme pour la boulangerie-pâtisserie se compose de framboise, pomme, abricot et à une activité de l'eau inférieure à 0,5. Les deux offrent une grande stabilité au four. Service lecteur 788404

