

ARÔMES

Aromatech a des envies d'évasion



Aromatech étoffe son offre d'arômes exotiques avec des références tzatziki, un arôme naturel pour les sauces, chips ou fromages frais, un arôme durian aux notes fruitées, soufrées et alliacées pour les desserts crémeux, une référence gardénia pour les desserts, glaces et yaourts, ainsi qu'un arôme « ashure », un dessert turc aux notes fruits secs et noix. Il est dédié aux applications sucrées. L'aromaticien a aussi mis au point un arôme naturel barbecue avec des notes fumées et bacon. Le laboratoire R&D situé en France a quant à lui développé une poudre aromatisante bio à base de fruits rouges, betterave et canneberge. Sucrée et salée, cette solution s'utilise dans les biscuits, confiseries, fromages frais, crackers... Toutes ces nouveautés sont véganes et sans allergène. ○

SERVICES

AIT Ingredients fait du coaching nutritionnel

Filiale de Soufflet, AIT Ingredients a développé une démarche de coaching nutrition pour ses clients industriels dans le domaine de la viennoiserie, de la pâtisserie ou de la boulangerie (pains buns). Les équipes R & D de la société vont accompagner la reformulation, allant de l'audit nutritionnel jusqu'à la mise au point du produit fini, en passant par la formulation d'une solution ingrédient sur-mesure et l'optimisation du process. ○

PROBIOTIQUES

Des souches sporulées chez Synergia Life Sciences

Firmalis distribue les probiotiques sporulés de Synergia Life Sciences (Viridis Biopharma). Les souches sont protégées et peuvent donc rejoindre l'intestin de façon intacte. Selon le fabricant, les formes sporulées possèdent une meilleure stabilité dans le temps et peuvent être stockées à température ambiante. Elles résistent aussi aux traitements thermiques et chimiques, ainsi qu'aux variations de pH, ce qui permet de les utiliser dans des gélifiés, des produits panifiés, des boissons ou des sirops. Autre avantage, la stabilité des souches permet de les doser moins fortement pour s'assurer une concentration minimum en fin de vie. Le coût d'utilisation de cette solution est donc limité, voire « plus compétitif » que les probiotiques dits vivants selon le fournisseur. ○

COULEUR

Aicacolor lance des colorants naturels à base de roucou et curcuma

La société péruvienne Aicacolor commercialise désormais en France des colorants naturels à base de roucou et de curcuma cultivés dans la région de Cuzco. L'entreprise propose de la bixine soluble dans l'huile (concentration 30, 80 ou 90 %), de la norbixine hydrosoluble (concentration allant de 40 à 70 %), de l'oléorésine de curcuma (25 à 35 %) et des cristaux de curcumine, concentrés à 92 à 95 %. Des mélanges à façon peuvent aussi être réalisés pour produire des colorants allant du jaune à l'orange rougeâtre. ○



➤ **Complet a lancé une garniture à foisonner neutre et clean label.** De couleur blanche, cette base peut être colorée, aromatisée, sucrée ou salée. Cette préparation à froid offre un taux de foisonnement de 230 %, avec une tenue ferme et aérée.

➤ **DSM a mis au point Delvo Cheese CP-500,** des cultures qui améliorent le rendement de production de mozzarella jusqu'à 1,3 %. Elles permettent d'obtenir un taux d'humidité plus élevé. Elles produisent aussi des arômes légèrement beurrés, et de bonne capacité de fonte et de filant.

➤ **Vergers Boiron commercialise une crème de coco** sans sucres ajoutés surgelée. Elle est réalisée avec des fruits venant d'Indonésie, de Thaïlande et du Vietnam. Avec ces notes lactées, vanillées, sucrées et grillées, cette crème s'utilise dans les desserts, cocktails et plats salés.

➤ **Quaron Ingrédients étoffe son portefeuille d'ingrédients bio :** le distributeur commercialise les sirops de glucose déshydratés et les maltodextrines de blé d'Amylon et les sirops de maïs, tapioca et blé et les dextroses de Biemme. En complément, Quaron propose à son nom des sucres non raffinés bio (canne, coco, sucre complet...), ainsi que de la glycérine et de la poudre de vinaigre bio.