

ne Ingrédiéent véégétal de chitine/Beta-glucane

au marché des complémentaires sa gamme appelée Kionutrime, chitine-glucane et issus de sources renouvelables, sûres et saine. Kionutrime-Cs ne pour la gestion du contrôle du cholestérol sa faculté à capter Kionutrime-CG est un ingrédient végétal composé de chitine et de Beta-glucane. Le ratio chitine/Beta-glucane est optimisé pour atteindre les meilleures performances. Les Beta-glucanes de type (1,3) sont réputés pour leurs effets de stimulation de la réponse immunitaire, de lutte contre l'inflammation et d'amélioration de l'efficacité des antibiotiques. Kionutrime-CG agit comme un prébiotique, facilitant la digestion.



Service lecteur ➔ 05751

toire Agrobio Mesure de la capacité anti-oxydante

Agrobio-Rennes propose diverses méthodes pour évaluer la capacité anti-oxydante : le dosage des composés connus pour leur activité anti-oxydante (polyphénols, anthocyanes, caroténoïdes, etc.); l'évaluation de la capacité antioxydante globale *in vitro* (test Orac et test ABTS Decolorization Assay). Les méthodes proposées : l'évaluation de la capacité protectrice contre un stress oxydant (par protection des lipides cellulaires ou par protection de l'ADN). Ces dernières méthodes permettent de créer un lien entre la valeur analytique trouvée *in vitro* et la réalité *in vivo*, par l'intermédiaire de modèles animaux. Elles n'ont cependant pas prétention à remplacer les tests classiques. Service lecteur ➔ 05774

Human Care Levures bénéfiques

La levure développée par Human Care, enrichie en méthionine, est un ingrédient à action réduite qui agit sur les précurseurs de la méthionine. C'est un des ingrédients les plus puissants et les plus essentiels pour la santé. La méthionine apporte des bénéfices nécessaires pour maintenir un bon niveau de méthionine dans le corps humain. Pour les produits hyperprotéinés, Human Care introduit un nouveau produit Lyside YE Pet-A. Ce produit de levure consiste en des peptides de haute qualité obtenus par une hydrolyse enzymatique des protéines de *Saccharomyces cerevisiae* assimilés plus rapidement que les protéines intactes, et est composé de « fast proteins ». Dans le secteur des probiotiques, Human Care a travaillé avec la société Capable pour mettre au



point une boisson contenant *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii*, un probiotique bien connu. Capable apporte son bouchon « creux » qui se visse sur n'importe quelle boisson. À l'instant de la consommation, le consommateur perce l'opercule et la levure tombe dans le liquide. Service lecteur ➔ 05776

Nutraceutics D & S Substitut de sel

En construisant le projet « Les Bougnats du Pain » pour l'Auvergne, Nutraceutics D & S a associé les compétences d'une plateforme technologique, d'un formateur Meilleur Ouvrier de France de la filière pain, d'une fondation en Nutrition et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Montluçon Gannat pour lancer des journées de présentation et de démonstrations. Pour proposer une solution simple à mettre en œuvre, Nutraceutics D & S a développé le Mélange Ksalt Artisans, un produit à base de Ksalt et de sel. Il garantit une réduction de 30 % de sel dans les pains. Ainsi les boulangers artisans ne changent pas leur mode de fabrication du pain et remplacent juste la totalité du sel. Cette démarche de remplacement du sel est déjà mise en place par les industriels dans les produits de charcuterie-salaisons, les plats cuisinés, les soupes et les sauces. Service lecteur ➔ 05740



Nutraveris Expertise en nutrition santé

Le cabinet de conseil Nutraveris apporte son expertise réglementaire et scientifique auprès des différents acteurs évoluant dans la nutrition santé. Nutraveris accompagne les industriels dans l'innovation, la formulation et l'argumentation scientifique, ainsi que dans la validation réglementaire de leurs produits (composition, règles d'étiquetages, allégations, etc.). Son équipe de scientifiques est aguerrie dans les stratégies de positionnement des produits et de leur communication, au regard des contraintes réglementaires. Nutraveris réalise les dossiers de demande d'allégation et les soumet à l'Efsa, et travaille en collaboration avec des experts pour effectuer le montage de protocole d'études cliniques. Afin d'apporter à leurs clients toute l'information nécessaire, les experts de Nutraveris ont développé Nutraveris-on-line, une base de données qui suit plus de 2 100 ingrédients autorisés (plantes, fibres, acides aminés...). Service lecteur ➔ 05851

Nutrikéo Conseil en nutrition/santé

La nouvelle agence Nutrikéo Consulting accompagne la réflexion stratégique des entreprises agro-alimentaires et pharmaceutiques qui développent des innovations nutritionnelles. C'est pour accompagner les entreprises sur le marché concurrentiel de la nutrition-santé qu'a été créée Nutrikéo Consulting. Cette agence est spécialisée en marketing, stratégie, communication et innovation en nutrition santé. Le cœur de métier de Nutrikéo est le développement de nouveaux concepts et l'élaboration de stratégies de communication. Cette offre de conseil très orientée stratégie et innovation est à la fois différente des agences de communication en nutrition existantes et complémentaires des cabinets de conseil réglementaire et scientifique. Le savoir-faire s'articule autour de 4 pôles : innovation, création de marques, distribution et communication. Service lecteur ➔ 05755

Lact

Lacta

Grâce à la mise au point de nouveaux procédés de fabrication, Frolac 85, une poudre de lactosérum à teneur totale de 85% de protéines, offre un excellent ratio caséines/lactose au lait (80% de lactose) et une haute teneur en protéines. Ses propriétés fonctionnelles offrent une excellente valeur nutritionnelle et un profil organoleptique thermique et thermique (stabilité à la cuisson), Frolac 85 est un produit nutritionnel idéal.

INGRÉDIENTS D

Epi Ingr



marquants dans les produits à base de céréales (billes de céréales, céréales séchées, les crèmes de céréales). Sa gamme d'ingrédients offre une teneur en protéines de 25 à 34% et le

Lactosa

Lactosan présente une gamme de produits répondant aux exigences actuelles des consommateurs, qu'ils soient issus de produits laitiers ou issus de fruits. Lactosan est un produit riche en protéines et en calcium, offrant un excellent rapport protéines/lactose. Lactosan est présent dans une large gamme de produits laitiers, des yaourts aux fromages, en passant par les crèmes, les desserts, les fromages transformés, les confiseries, les pâtisseries, les assaisonnements, etc.

Service lecteur ➔ 05725