

No. 2 / November 2023, Cologne
#prosweetscologne

Reformulation de confiseries et de produits de snacking : ProSweets Cologne montre comment les développeurs de produits trouvent un juste équilibre entre santé et plaisir

Les consommateurs apprécient de plus en plus les confiseries et les produits de snacking naturels et durables qui contiennent moins de sucre ou sont clean label. Pour les fabricants, c'est un défi technologique que de trouver des solutions qui concilient le goût et la santé. Ils seront aidés dans cette tâche par un grand nombre d'experts en matières premières et en ingrédients, qui seront présents au salon ProSweets Cologne du 28 au 31 janvier 2024. À l'appui d'un portefeuille complet d'ingrédients fonctionnels, ils établissent des normes en matière de reformulation et permettent l'élaboration de concepts de produits qui se distinguent par des saveurs innovantes et des couleurs attrayantes.

La naturalité des confiseries et des produits de snacking ainsi que les considérations en matière de santé déterminent de plus en plus les décisions d'achat. Plus de 80 % des consommateurs dans le monde déclarent que la durabilité est un aspect important lors du choix de confiseries.. Et depuis longtemps, le clean label a lui aussi sa place au rayon des confiseries - les produits sans additifs sont désormais une évidence pour de nombreux consommateurs. Par conséquent, les entreprises du secteur de la confiserie recherchent toutes des solutions appropriées, que ce soit par le développement de nouveaux produits ou la reformulation de ceux qui existent. L'une des questions les plus intéressantes qui seront débattues à ProSweets Cologne est donc de savoir comment les fabricants de confiseries parviennent à mettre en adéquation la couleur, la texture et le goût pour répondre aux tendances de consommation, sous l'impulsion d'une prise de conscience accrue en matière de santé.

Autant de plaisir avec (toujours) moins de sucre

Le Nutri-Score que les entreprises peuvent utiliser en Allemagne depuis la fin de l'automne 2020 accentue la tendance à la reformulation. L'une des stratégies adoptées consiste à réduire progressivement la teneur en sucre pour préserver le profil gustatif d'un produit et son acceptation par le consommateur qui en dépend. Selon la devise « Cacao en premier, sucre en dernier », la recette des chocolats reformulés contient aujourd'hui jusqu'à 80 % de cacao en plus et moitié moins de sucre. Mais ProSweets Cologne montre également comment les substituts du sucre dans les barres à grignoter peuvent constituer une solution globale : du miel servant de sucre naturel est additionné de fruits secs et de fruits à coque coupés en morceaux, réduits en poudre ou transformés en granulés lyophilisés. Ils donnent du goût aux produits à grignoter et les rendent croustillants.



ProSweets Cologne
28.01. - 31.01.2024
www.prosweets-cologne.com

Your contact:
Presseteam ProSweets
Tel.
+49 176 2017 8715
e-mail
presse@prosweets.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

La réduction progressive de la teneur en sucre atteint toujours ses limites lorsqu'elle altère la texture d'un produit, son comportement à la fracture ou son comportement en bouche à la mastication. Dans ce contexte, ce sont surtout les glucides à faible indice glycémique et les fibres alimentaires qui gagnent du terrain en tant que substituts partiels du sucre. L'inuline, une fibre prébiotique extraite de la racine de chicorée, rend par exemple agréables en bouche les bonbons gélifiés au goût fruité et à teneur réduite en sucre. Extraits de la betterave sucrière, les fructo-oligosaccharides à courtes chaînes ont également une douceur délicate, une bonne solubilité et des propriétés naturelles qui influencent positivement le goût et la texture des produits de boulangerie ou des céréales. Ils permettent en même temps d'enrichir un produit en fibres et donc d'améliorer son profil nutritionnel, d'où la possibilité pour le fabricant d'obtenir un meilleur score sur une échelle de qualité nutritionnelle.

Couleurs naturelles aux multiples facettes

Nul doute que les couleurs vives sont indissociables de l'univers de la confiserie. Pour ce qui est de la couleur d'un produit, il s'agit de préserver l'authenticité et le naturel avec des nuances qui évoquent les fruits de saison. Les spécialistes des ingrédients jugent indispensable de cultiver de manière durable des matières premières végétales aux couleurs intenses et de les transformer de façon à préserver leur qualité. Obtenus à partir de fruits, de légumes et de plantes comestibles, les aliments colorés sont une option idéale pour les fabricants de confiseries, soucieux de concilier pouvoir colorant et clean label.

L'offre présentée au parc des expositions de Cologne comporte diverses couleurs pouvant être choisies en fonction de leur utilisation. Ceci est valable également pour les colorants blancs qui remplacent le dioxyde de titane (E 171) dont l'utilisation dans les denrées alimentaires n'est plus autorisée dans l'Union européenne depuis février 2022. Le dioxyde de titane a joué un rôle important en raison de sa capacité à réfléchir la lumière, créant des surfaces blanches qui rendent les couleurs lumineuses. Pour ce qui est notamment des produits dragéifiés avec enrobage de sucre, il est souvent nécessaire d'utiliser un agent de blanchiment comme couche entre le cœur de chocolat noir et l'enrobage coloré. Les dernières innovations en la matière sont, par exemple, à base de carbonate de calcium encapsulé avec des protéines de riz, cet additif devant toutefois être déclaré comme tel. L'amidon de riz fait partie des alternatives clean label ayant un fort pouvoir blanchissant. Il convient à la fabrication de chewing-gums, de caramels durs ou de lentilles de chocolat. Grâce à sa faible granulométrie, il permet d'obtenir une surface lisse lors de l'enrobage, sans reflets gris ou jaunâtres.

Grignoteries stars sur Instagram

Le jaune et le rouge sont les couleurs dont l'emploi est le plus fréquent dans de nombreux cas. À cela s'ajoutent des nuances vives de bleu et de vert. Elles poussent les développeurs de produits à innover et offrent diverses possibilités de créer des confiseries qui sortent du lot et sont du plus bel effet sur Instagram. Et pour cause : la forme, la couleur et les textures contrastées sont censées inciter au partage lors de la présentation des produits en ligne. Or, précisément pour la jeune génération, les réseaux sociaux sont devenus la principale source d'information, ce qui fait que

les tendances alimentaires sont rapidement relayées par les points de vente.

Page
3/5

Et le bel aspect brillant, qui accroche le regard, est également décisif pour réussir à obtenir un « like ». Donc, que serait une dragée de couleur vive sans une finition parfaite ? Les derniers développements en matière d'agents de brillance, d'antiagglomérants et d'agents scellants seront présentés à ProSweets Cologne. En tant qu'éléments des stratégies de reformulation, ils doivent eux aussi répondre aux exigences accrues des consommateurs de confiseries tout en conservant leur fonctionnalité.

Aire spéciale dans le secteur d'offre Raw Materials & Ingredients

Dans le cadre du débat sur le développement durable, une attention accrue est accordée à l'origine et à l'approvisionnement durable des produits et de leurs matières premières. La pression verte augmente - les ingrédients influencent les décisions d'achat.

Outre les critères de qualité habituels tels que "sans gluten ou sans lactose, céto-compatible ou casher", une indication des émissions de CO2 aura à l'avenir une influence sur la décision d'achat des clientes. Ainsi, des technologies utilisant des matières secondaires disponibles localement sont testées, ce qui peut réduire énormément l'empreinte carbone et élargir la diversité des offres de produits.

Sur l'espace spécial Collaboration X InGREENients, ProSweets Cologne présente, en coopération avec Haute Innovation de Berlin, une exposition d'innovations en matière de snacks en provenance du monde entier. L'accent sera mis sur l'aspect de la durabilité avec l'utilisation d'ingrédients inhabituels pour les petits en-cas.

De plus, les exposants et les visiteurs pourront échanger directement avec des innovateurs sélectionnés qui présenteront leurs produits dans l'espace Collaboration.

FMCG Gurus, Global Confectionery Trends in 2022 (Tendances mondiales de la confiserie en 2022)

Page
4/5

Koelnmesse - salons dédiés à l'industrie de la technologie alimentaire:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan au niveau international dans l'organisation et la tenue de salons consacrés à la transformation de produits alimentaires et de boissons. Des salons comme Anuga FoodTec et ProSweets Cologne se sont imposés dans la métropole rhénane et servent de références mondiales. Par ailleurs, Koelnmesse présente sur d'importants marchés à travers le monde, par exemple sur ceux de Colombie, d'Inde et d'Italie, d'autres salons de la technologie alimentaire avec différents contenus et temps forts. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des événements sur mesure et des salons phares au niveau régional garantissant une activité internationale durable. Avec Anuga et ISM, salons phares à l'échelle mondiale, et un réseau international avec d'autres manifestations, Koelnmesse est également bien positionnée dans le domaine de l'alimentation.

Plus d'informations: <https://www.prosweets.com/fair/industry-sectors>

Les prochains salons:

Andina Pack - International Processing and Packaging Exhibition for the Food, Pharma and Cosmetic Industry, Bogotá 27.11. - 30.11.2023

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 28.01. - 31.01.2024

Anuga FoodTec - International supplier fair for the food and beverages industry, Cologne 19.03. - 22.03.2024

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ProSweets Cologne sont disponibles dans notre base iconographique sur www.prosweets.com - rubrique « Press » ou www.prosweets.com/imagedatabase

Complément d'information: <http://www.prosweets.com/pressinformation>

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

ProSweets Cologne sur le Web Social:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Press Team ProSweets

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Telefon: +49 176 2017 8715

presse@prosweets.de

www.koelnmesse.de

Vous recevez cette information en tant que destinataire des communiqués de presse de Koelnmesse. Si vous ne souhaitez pas recevoir notre service, veuillez répondre à cet e-mail avec l'objet "unsubscribe" (se désabonner).