

No. 6 / August 2020, Cologne
#anugafoodtec

Ingrédients et processus alimentaires innovants comme éléments fondamentaux de la reformulation et du développement de nouveaux concepts de produits

**Anuga FoodTec 2021 présente des solutions pour les fabricants de
produits alimentaires et de boissons tournés vers l'avenir**

Quels seront les produits alimentaires de l'avenir ? Les discussions et les débats sur les ingrédients, le développement durable, la traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la santé et la préservation des ressources induisent l'élaboration de nouvelles denrées alimentaires et boissons conformes à la demande. Mais également le renchérissement ou la raréfaction de certaines matières premières de même que les nouvelles préférences des consommateurs peuvent conduire les fabricants à retravailler des recettes ou à en élaborer de nouvelles. Les ingrédients alimentaires et les procédés technologiques innovants jouent un rôle important dans ce processus. Anuga FoodTec, qui est à l'échelle mondiale le salon phare des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire et des boissons, donne une vue d'ensemble des toutes nouvelles technologies et des ingrédients d'aujourd'hui. De nombreux fournisseurs, qui, à différents niveaux de procédés, s'intéressent à la question, présentent leurs solutions au salon professionnel qui se tient à Cologne du 23 au 26 mars 2021.

Recettes de produits à l'épreuve

Les défis et les solutions en relation avec la réduction de la teneur en sodium, en sucre et en matière grasse ou encore de la quantité de viande, de lait et de glucose - à commencer par les problèmes techniques que cela représente et jusqu'à l'impact sur les coûts sans oublier le choix des ingrédients appropriés - retiennent l'attention de nombreux fabricants de denrées alimentaires et de boissons. Le problème particulier auquel sont confrontés les développeurs de produits est le suivant : la suppression ou l'adjonction d'ingrédients a toujours un impact sur la durée de conservation, la texture et sur le goût qui est décisif dans la perception d'un produit. Le sel dans le fromage inhibe par exemple la croissance de micro-organismes dangereux, le sucre dans le yaourt agit sur la fermentation et la matière grasse est un important agent de texture des produits de boulangerie. La modification d'un seul composant de la recette suffit à modifier tout le produit.

Réduction de la teneur en matière grasse sans altération du goût

À la recherche de solutions, scientifiques et développeurs de produits associent des procédés de fabrication traditionnels, des technologies innovantes et des ingrédients alimentaires fonctionnels « sur mesure ». À Anuga FoodTec, des fournisseurs montrent quelle solution correspond à quel défi. Les protéines d'origine végétale



Anuga Food Tec
23.03. - 26.03.2021
www.anugafoodtec.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax

e-mail
c.hackmann@koelnmesse.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
Herbert Marnier

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

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

jouent un rôle décisif d'agents de structure, d'émulsifiants et de stabilisants. Ceci étant, un projet de recherche de l'institut Fraunhofer pour les techniques de fabrication et d'emballage (Fraunhofer IVV) de Munich consiste à réduire de 30 % la teneur en matière grasse des sauces et des crèmes utilisées dans les produits de boulangerie. En forme de billes, les protéines extraites des graines de lupin ou d'autres légumineuses servent de substituts. Elles ont des caractéristiques structurales similaires à celles des graisses et permettent d'augmenter la teneur protéique tout en réduisant la densité énergétique d'un aliment. C'est l'objectif que les scientifiques veulent atteindre avec une nouvelle technologie à ultra-haute pression. Le procédé permet également de réduire ou de renoncer aux additifs que sont les conservateurs. L'utilisation de protéines végétales pour remplacer la gélatine, la caséine, les protéines de lactosérum ou de jaunes d'œufs en tant qu'émulsifiants, agents moussants ou gélifiants dans les produits de boulangerie, les soupes, les sauces et les pâtes à tartiner est également prometteuse.

Des protéines végétales pour une texture semblable à celle de la viande

Selon la façon de traiter les protéines végétales, leurs propriétés sensorielles et techno-fonctionnelles s'en trouvent modifiées. Un savoir-faire technologique hors pair est nécessaire pour obtenir des produits convaincants à base de plantes. Dans le cas de procédés d'extrusion exigeants, celui-ci consiste par exemple à choisir la température appropriée et la vitesse à laquelle la matière première est pressée à travers une buse. Le procédé est utilisé depuis longtemps pour fabriquer des flaps aux cacahuètes, des céréales pour le petit déjeuner ou des aliments pour animaux de compagnie. Des lignes complètes, de conception moderne, pour de telles applications effectuent le pesage, le mélange, l'extrusion, le séchage et la torréfaction, le broyage, le tamisage, le stockage et l'emballage. Le procédé convient également pour donner à des denrées alimentaires végétales, riches en protéines, une texture aussi semblable que possible à celle de la viande. Alors que les protéines de soja ou de blé ont longtemps dominé le marché des agents de texture, elles cèdent désormais la place aux protéines sans allergènes, extraites de légumineuses, de pommes de terre, de tournesols ou d'algues. Avec des extrudeuses modernes à double vis, version hybride, on peut produire des protéines végétales texturées et des substituts de viande à haute teneur en eau en procédant à un changement minimal d'équipement des machines. Les extrudats entrent dans la fabrication d'un grand nombre de galettes à burgers, de nuggets ou de petites saucisses, autant de produits reformulés nettement moins gras, avec un profil d'acides gras avantageux, et exempts de cholestérol ainsi que de nitrites et de phosphates.

Source d'inspiration pour le développement de produits

Qu'il s'agisse de réduire la teneur en sel des produits à base de poisson et des jus de légumes, la teneur en sucre des céréales du petit déjeuner et des produits laitiers ou encore la quantité de matières grasses des produits carnés et des produits de boulangerie, les fabricants de produits alimentaires trouveront à Anuga FoodTec 2021 de nombreux ingrédients et des technologies qui les aideront à reformuler des denrées tout en préservant leur qualité sensorielle. Parallèlement à cela, les forums spécialisés dont s'accompagne le salon permettront à des experts de premier plan délégués par l'industrie et les milieux scientifiques de débattre de défis actuels et d'aborder des questions juridiques soulevées par le développement de produits.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du Japon, de Thaïlande et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

Les prochains salons:

THAIFEX - Anuga Asia - International Trade Exhibition for Food & Beverages, Food Technology and Food Service in Asia, Bangkok 22.09. - 26.09.2020

yummex Middle East - The Event for Sweets & Snacks Professionals, Dubai 03.11. - 05.11.2020

Annapoorna - ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 26.11. - 28.11.2020

Remarque à l'attention des rédactions :

Des photos de Anuga FoodTec sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.anugafoodtec.com, rubrique « News »

Complément d'information : www.anugafoodtec.com/Pressinformation

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

Anuga FoodTec on facebook:

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

Anuga FoodTec sur twitter:

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Christine Hackmann
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2288
Fax +49 221 821-3544
c.hackmann@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Page
4/4

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).