

ISIPCA

PARFUM • COSMÉTIQUE • ARÔME



# NEWS EN NOTES

LE CONCENTRÉ D'ACTUALITÉS EN PARFUMERIE, COSMÉTIQUE & ALIMENTAIRE  
Réalisé par le Centre de Documentation et d'Information

NUMERO SPECIAL CFIA 2014

COMPLEMENT DU NEWS EN NOTES N° 4

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

# SOMMAIRE

AROME, SAUCE, MARINADE	1
TEXTURANT	2
INGREDIENT LAITIER	2
COLORANT	2
INGREDIENT D'ORIGINE VEGETALE	3
NUTRITION	4

## EN

### QUELQUES MOTS...

CE NEWS EN NOTES « spécial CFIA » est un complément au numéro du mois de Mars 2014.

Il présente les innovations les plus marquantes, concernant les ingrédients et PAI, qui ont été présentées lors de la 18<sup>ème</sup> édition du salon CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire - 11, 12 et 13 février 2014 - Rennes).

## LISTE DES REVUES CONSULTABLES AU CDI DE L'ISIPCA

### Revues spécialisées PCA

Beyond Beauty Mag  
Bio Linéaires  
BW Confidential  
Cabines  
Cossma  
Cosmetics & Toiletries  
Cosmétique hebdo

Cosmétique magazine  
Expression cosmétique  
Food & beverage international  
Formule verte  
Huiles essentielles et bien-être naturel  
Industries Alimentaires et Agricoles  
Les Nouvelles Esthétiques

LSA  
Manager de l'alimentaire  
Perfumer & Flavorist  
Process alimentaire  
RIA  
WWD Beauty Inc

### Revues spécialisées autres

Emballage Digest  
Emballage magazine  
Formes de luxe  
Management magazine  
Marketing magazine  
Prodimarques - La revue des marques  
Stratégies

### Presse généraliste

Les Echos  
Que choisir  
Vocabulaire espagnol  
Votre beauté

### Revues professionnelles

Assistante Mag  
Interface  
La gazette du labo

### Préparation personnalisée de sauce

**Nactis** présente Creasauce, un système permettant de créer des sauces froides émulsionnées avec une grande flexibilité et des coûts maîtrisés. Ce système se compose d'un kit à trois niveaux : Crea'Tex (partie liante), Crea'Sav (profil aromatique de fonds), Crea'Top (signature finale). Avec cet outil, le client participe directement au développement du produit, en lui permettant de manipuler les différents composants qui constituent une sauce.

*RIA 752, 01/2014, p.143*

### Arômes naturels au goût de viande

**Argeville Flavour** propose une gamme d'arômes naturels salés au goût de viande : Yummy ! Naturally good. Ces arômes sans additif, sans OGM et sans huile de palme, apportent une typicité et une qualité gustative aux aliments. Après cuisson, ils sont mis sous forme de poudre et restent solubles à froid. Ces arômes sont destinés aux industriels réalisant des produits finis et aux fabricants de PAI.

*RIA 752, 01/2014, p.143*

### Marinades à teneur réduite en sodium

Les experts culinaires de **La Bovida** ont créé quatre références de marinades à teneurs réduites en sodium : Persillade (goût maître d'hôtel avec marquants de persil) ; Indienne (goût d'épices exotiques avec marquants d'herbes fines) ; Louisiane (goût typique du mélange cajun) ; Miel-citron (goût miel, jus et zeste de citron).

*RIA 752, 01/2014, p.143*

### Safran bio

**IFS-Conceptarôme** propose du safran bio (agrément Ecocert). Ce produit est proposé en stigmates ou en poudre et apporte aux plats cuisinés et soupes la saveur et la couleur inimitables de cette épice. Le safran se marie très bien avec des notes sucrées comme la vanille et le chocolat, ou florales comme la rose. [Texte intégral]

*RIA 752, 01/2014, p.144*

### Notes cuisinées

**DSL** (Firmalis) présente la gamme Maxagusto, une poudre qui apporte un goût frais cuisiné aux produits. Elle s'inspire de l'étape de cuisine qui

associe ail, oignon et/ou autres herbes et épices et se substitue à la poudre de légumes déshydratés ou de légumes transformés. Maxagusto peut être dosée à des niveaux très faibles.

*RIA 752, 01/2014, p.144*

### Crème de yuzu

**Le Coq Noir** lance une crème à base de Yuzu, un agrume de la famille des citrus janus, aux notes acidulées, amères et fruitées (proche de la mandarine). Cette crème de yuzu est une aide culinaire à incorporer dans les sauces, le tofu ou sur les viandes et poissons grillés. Elle s'utilise aussi en condiment, comme une moutarde, et en pâtisserie pour les ganaches ou fourrages.

*RIA 752, 01/2014, p.144*

### Pâte de curry vert

**Le Coq Noir** lance la pâte au curry vert (mélange d'épices et d'aromates), un assaisonnement pour les plats thaïlandais, aux notes principales de citronnelle, gingembre et piment vert. Elle a été conçue avec une dilution adaptée : de 30 g jusqu'à 70 g/l aussi bien à chaud qu'à froid. A 70 g/l, la note pimentée est plus présente et apporte de la fraîcheur au bouquet aromatique.

*RIA 752, 01/2014, p.144*

### Aromatisations brésiliennes pour sauces

Les experts culinaires de **La Bovida** ont élaboré une gamme de mixes aux couleurs brésiliennes. Cette gamme sera composée d'une marinade, d'une sauce, d'un enrobage et d'un complet pour saucisse. L'ensemble de ces produits est élaboré dans leur unité technologique à Bourges. [Texte intégral]

*RIA 752, 01/2014, p.144*

### Gamme sans additif et sans allergène

Sous la marque Clear Line, **Van Hees** élargit sa gamme avec des produits sans glutamate ajouté, sans substance allergène déclarable, sans colorant. Grâce à leurs matières premières sélectionnées, ces produits sont sans déclaration d'additifs alimentaires. [Texte intégral]

*RIA 752, 01/2014, p.144*

### Flaveur merguez

**Le Coq Noir** présente la Flaveur merguez, une préparation aromatique, sans additif, conservateur,

ni colorant, à utiliser dans le mélange de viande pour réaliser des merguez. C'est une solution "Tout en un", sans sel, ni épice, ni aromate à rajouter. La recette peut être modifiée pour faire un produit sur-mesure.

*RIA 752, 01/2014, p.145*

### Arômes et extraits aromatiques naturels

**Taste**, spécialiste du développement et de la fabrication d'arômes naturels, propose une large gamme de produits : développement pur, contre-typage d'arômes ou de produits finis, développement d'arômes de masquage de goût ou d'odeur.

*RIA 752, 01/2014, p.145*

### Extraits liquides de poivre de Sichuan

**Kalsec** propose des extraits de poivre du Sichuan, combinant saveur, sensation de chaleur et sensation tactile (picotements), dues aux sanshools (amides). Disponibles sous forme liquide, ces extraits de poivre du Sichuan peuvent être utilisés dans les boissons, les confiseries, les sauces ou les plats cuisinés.

*RIA 752, 01/2014, p.145*

### Exhausteur de goût

**Exter**, spécialisée dans la production d'ingrédients culinaires, présente UM 88, une nouvelle génération d'exhausteurs de goût. Ce nouvel arôme naturel, au goût de bouillon, offre une alternative à l'utilisation de monosodium de glutamate et de nucléotides. Exter propose d'autres gammes d'arômes naturels : viande, poulet, bœuf, produits de la mer, légumes cuisinés.

*RIA 752, 01/2014, p.145*

## Texturant

### Texturant pour sauces et soupes

**LCI** propose le Westhove viscoplus, un ingrédient céréalier à base de blé dédié à la texturation à chaud et à la substitution d'amidons. Cet ingrédient peut s'utiliser dans les sauces, les plats cuisinés ou les produits laitiers. Il permet d'obtenir une texture onctueuse et crémeuse pour les sauces, et d'obtenir une couleur proche d'un produit "fait maison".

*RIA 752, 01/2014, p.147*

## Ingrédient laitier

### Pépites de gorgonzola AOP surgelées IQF

**Eurial** présente les pépites de gorgonzola surgelées IQF, permettant des applications à froid ou à chaud. Le goût caractéristique de ce fromage permet de nombreuses applications (en sauce, sur des pizzas, en salade, en risotto).

*RIA 752, 01/2014, p.149*

### Ingrédient foisonnant pour biscuits et confiseries

Le Bianbel NG320 de **Bel Industries** est un ingrédient laitier, sans traitement chimique ou enzymatique, adapté aux conditions de process des biscuits et confiseries. Sa qualité bactériologique permet de l'utiliser, sans modification de recettes, avec un traitement thermique classique, et son goût neutre ne perturbe pas le profil aromatique des produits.

*RIA 752, 01/2014, p.149*

### Ingrédient foisonnant pour crèmes glacées

Le Bianbel RB600 de **Bel Industries** est un agent laitier aux propriétés foisonnantes, permettant d'obtenir une meilleure qualité des crèmes glacées et desserts surgelés. Cet ingrédient agit sur la structure du réseau d'air (influençant la taille des bulles et leur répartition) et sur la couleur des sorbets (pour un rendu plus frais et gourmand). Le Bianbel convient pour travailler avec les mixtes acides (fruits rouges, agrumes) ou les mixtes où l'incorporation d'air est difficile.

*RIA 752, 01/2014, p.149*

## Colorant

### Colorant pour fromage

**Chr. Hansen** lance WhiteWhey, un colorant pour fromage qui permet aux producteurs de cheddar et de gouda de mieux valoriser le lactosérum. Ce colorant (à base de bêta-carotène) remplace l'usage du rocou, en accord avec la récente réglementation américaine et chinoise, interdisant son utilisation dans le lactosérum.

*RIA 752, 01/2014, p.150*

## Ingrédients colorants

**Chr. Hansen** a développé des gammes d'ingrédients colorants FruitMax dédiées pour chacune des principales industries alimentaires : boissons, confiseries, glaces, produits laitiers, préparations de fruits, produits carnés, plats préparés et BVP. Ce sont des solutions de coloration stables, issues de concentrés de fruits et légumes. [Texte intégral]

*RIA 752, 01/2014, p.150*

## Colorants pour confiserie

La société anglaise **FMC Colours** (ex .Phytone) a développé une gamme de colouring foodstuffs dédiée à la confiserie industrielle. Elle apporte l'ensemble des nuances de couleurs recherchées par l'industrie de la confiserie. [Texte intégral]

*RIA 752, 01/2014, p.150*

## Ingrédient d'origine végétale

### Solutions complètes pour produits végétariens salés

L'équipe R&D de **Meat Pro** (centre spécialisé de Mane pour les produits carnés), propose des solutions pour les produits végétariens à base de protéines végétales (exemples : burgers de soja, plats cuisinés, saucisses végétariennes). L'approche aromatique est affinée et permet d'obtenir des produits finis proches des produits carnés, attractifs pour le consommateur.

*RIA 752, 01/2014, p.152*

### Plus de 80 poudres de fruits et légumes

**Naturex** enrichit sa gamme 100% fruits et légumes avec 80 nouvelles références de poudres de fruits et légumes. Elles sont uniquement issues de jus ou de purée de fruits et légumes et sont formulées sans ajout de maltodextrine, ni de sucre. Elles apportent les bénéfices des fruits et légumes : couleur profonde, goût intense et contenu nutritionnel riche.

*Process 1310, 01/2014, p.79*

### Fibre de pois

**Cosucra** présente Swelite, une fibre de pois permettant de lier l'eau, même après cuisson. Dans les produits restructurés, Swelite forme une matrice qui va aider à maintenir la forme, limiter les pertes à la cuisson, augmenter les rendements et procurer une jutosité. Swelite permet aussi de constituer des

émulsions stables, non-collantes et faciles à incorporer. C'est un produit sans additif, sans étiquetage allergènes, ni OGM, certifié Halal et Kosher.

*RIA 752, 01/2014, p.152*

### Physalis déshydraté

**Fruitofood** présente le physalis, un fruit du soleil, cousin de la tomate. Connu pour sa teneur antioxydante, le physalis (appelé aussi "cerise de terre") se retrouve dans de nombreux plats cuisinés. Cette solanacée déshydratée contient environ 10 fois plus de fibres que les épinards, la pomme ou les pruneaux.

*RIA 752, 01/2014, p.152*

### Baie de Goji déshydraté

**Fruitofood** présente le goji, un petit fruit rouge, qui pousse depuis l'antiquité dans la province de Ning Xia, à la frontière du Tibet. Cette baie, parfois appelée "fruit de longévité", contient de la vitamine A, C et E et des antioxydants.

*RIA 752, 01/2014, p.152*

### Extraits de stévia

**Disproquima France** élargit sa gamme d'édulcorants intensifs avec des extraits de stévia, produits par la société Haotian, sous la marque So Pure. Ils sont issus d'une filière intégrée allant de la sélection de la graine à la culture, la récolte et l'extraction. Haotian offre une gamme d'extraits allant jusqu'à la pureté de 99, ainsi qu'une gamme de produits combinés avec un édulcorant type érythritol ou sous forme de tablette.

*RIA 752, 01/2014, p.152*

### Fibre de cacao micronisée

**Greenfield** propose les fibres micronisées de cacao M10 et M20, produites à partir de coques de cacao torréfiées. Elles peuvent être utilisées dans la plupart des applications chocolatées : boissons, biscuits, enrobages, barres chocolatées, desserts, entremets, produits diététiques.

*RIA 752, 01/2014, p.153*

### Fibre de carotte

Proposée par **ID Food**, la fibre de carotte ID809LP est une composition de fibres spécifiques d'origine végétale. Elle permet de résoudre des



problématiques liées à la texture, à la rétention d'eau et de matières grasses. Ses propriétés texturantes sont utiles dans les milieux de la diététique et de la nutrition.

*RIA 752, 01/2014, p.153*

## Nutrition

### **L'arôme naturel pour diminuer le sel**

**Aromatech** a développé Sensalt, un arôme naturel destiné à remplacer au moins 25% du sel dans les plats préparés, saumures, soupes, produits de boulangerie, etc. Les aromaticiens ont évalué le profil et la séquence aromatique du sel et les ont reconstitués à partir de matières premières naturelles. Sans additif, ni chlorure de sodium, Sensalt est stable et résistant à la cuisson.

*Process 1310, 01/2014, p.76*

### **L'émulsion fonctionnelle pour remplacer la crème**

La division Professionnal de la coopérative laitière **FrislandCampina** présente Duo Culinaire, une préparation à base d'huile de colza et de crème laitière, destinée à remplacer les 30% de MG dans les plats cuisinés et les sauces. Cette solution améliore la qualité nutritionnelle en augmentant la part de lipides insaturés et suscite un intérêt économique.

*Process 1310, 01/2014, p.67*

# Rendez-vous au début du mois prochain pour un nouveau concentré d'actualités !

---

Retrouvez NEWS EN NOTES sur notre site Internet  
[www.isipca.fr](http://www.isipca.fr)

**Pour tous renseignements et pour toutes suggestions ou remarques**

*Camille et Laura restent à votre disposition et se feront  
un plaisir de vous répondre :*

**Tél. :** +(33) 1 39 23 70 37

**Courriel :** [cdi@isipca.fr](mailto:cdi@isipca.fr)

**Sur le site de l'Isipca :**  
34-36 rue du Parc de Clagny  
78000 VERSAILLES

**Horaires d'ouverture**  
*(sur rendez-vous pour le public extérieur)*

*Lundi : 12h30 – 18h30*

*Mardi : 10h-11h30 ; 12h30-17h*

*Mercredi : 10h-14h*

*Jeudi : 10h-11h30 ; 12h30-18h30*

*Vendredi : 10h-11h30 ; 12h30-16h*