

LES INGRÉDIENTS : CLÉS DE VOÛTE D'UNE FORMULATION RÉUSSIE

La composition des produits est un enjeu stratégique pour les entreprises qui doivent adapter leurs recettes aux attentes des consommateurs à la recherche d'une alimentation sûre et saine et qui répond aux enjeux de durabilité des productions alimentaires.

RÉPONDRE À VOS ENJEUX DE R&D

UNE ALIMENTATION PLUS SÛRE

- Utilisation des techniques de fermentation pour améliorer la durée de conservation des produits
- Mise au point de nouveaux produits ou optimisation des produits existants : phase maquette (formulation, sourcing ingrédients, approche durée de vie/prix de revient, optimisation de la composition...)

NOS ENGAGEMENTS AUPRÈS DES ENTREPRISES

- Être votre interlocuteur pour mener une analyse de vos besoins et identifier les équipes de recherche du réseau Carnot ayant les compétences nécessaires à votre projet de R&D
- Vous proposer une contractualisation rapide avec un mandataire unique
- Vous accompagner sur toute la durée du projet

UNE ALIMENTATION PLUS SAINE

- Nouvelles sources de protéines et impact sur le goût et la texture
- Extraction par voie enzymatique et caractérisation des ingrédients et actifs (protéiques, minéraux) issus des produits et coproduits alimentaires
- Impact des produits alimentaires sur le microbiote (*in vitro* et *in vivo*)
- Solutions alternatives aux additifs, arômes et procédés de transformation "agressifs"...
- Caractérisation des propriétés fonctionnelles et nutritionnelles des ingrédients et des aliments



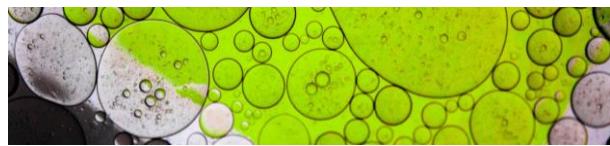
Votre contact

Françoise GORGA

06 17 36 45 61 - francoise.gorga@agrifood-transition.fr



NOS RÉSULTATS



Mieux caractériser les microalgues

Le projet SCREENALG, mené par le CEVA, Vegenov et l'ENSCR, a pour ambition de développer des outils et des méthodologies de caractérisation chimique et d'évaluation des propriétés biologiques des microalgues sur les plantes. Sa finalité est de répondre aux besoins des industriels souhaitant mettre au point de nouveaux produits biostimulants algosourcés, en termes de criblage rapide des activités biostimulantes, de caractérisation des molécules actives, mais aussi de maîtrise des conditions de cultures des microalgues. Une approche intégrée visant à répondre aux besoins des entreprises du sourcing à la mise en œuvre, en passant par la qualification de leurs produits.

Projet de ressourcement du Carnot AgriFood transition (2021-2024), financé par l'ANR et le Conseil Régional de Bretagne.

[En savoir plus](#)



Plan P - *sPectral tools and digitalisation for the development of sustAinable structured food with plaNt Proteins*

Les équipes de l'ADRIA impliquées dans ce projet contribuent à développer un système intelligent (*smart system*) et innovant pour concevoir des aliments durables et contrôler leur qualité en ligne pendant les étapes de production et de conservation. La solution digitale développée vise à prédire l'acceptabilité de la texture de produits incorporant des protéines végétales. 26 ingrédients du marché ont été testés sur 4 catégories de produits. L'objectif est de contribuer à accélérer la transition alimentaire végétale dans nos IAA.

Projet ERA-NET financé notamment par l'Union européenne et le Conseil Régional de Bretagne

[En savoir plus](#)



UNE RÉPONSE INTÉGRÉE ET PLURIDISCIPLINAIRE



Nous sommes membres du réseau des Carnot, un label d'excellence scientifique au service des entreprises.

[En savoir plus](#)



www.agrifood-transition.fr

INSTITUT CARNOT
AgriFood Transition

640 chercheur·se·s | 149 doctorant·e·s | 95 brevets

9 unités de recherche | **8 centres techniques**

anses | irset | ADRIA
ACTALIA | LUBEM | Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes | POLE CRISTAL | CEVA
LBCM | OPAALE | idmer | Tecaliman
IRD | numecan | Vegenov | INNOZH

afao
ISO 9001
Qualité
AFNOR CERTIFICATION