



[Process Alimentaire](#) / [Ingrédients](#) / Actifs santé : notre sélection "made in France" vue au Vitafoods

Ingrédients

Actifs santé : notre sélection "made in France" vue au Vitafoods

Amélie Dereuder | 16 Mai 2016 |



Pour le Vitafoods, Ingredia a mis en avant son Prodiét 90, un isolat de protéines de lait dans une boisson contenant trois fois plus de protéines et de calcium, et trois fois moins de sucre.

Le salon Vitafoods Europe 2016 dédié aux nutraceutiques s'est tenu du 10 au 12 mai à Genève. Voici notre sélection de cinq innovations issus de la soixantaine d'exposants français.

Prodiét 90 d'Ingredia

Ingredia a reçu le prix du concours French Innovation Corner organisé par Bpifrance dans la catégorie « healthy lifestyle » pour son Prodiét 90. Cet isolat de protéines de lait issu d'ultrafiltration contient 90 % de protéines, avec le même ratio caséines/lactosérum que le lait écrémé. Il possède moins d'1 % de lactose, ce qui le rend utile pour la formulation de produits avec une faible teneur en lactose, mais aussi en nutrition sportive ou diététique, puisqu'il n'y a pas d'autres sucres. Sur le Vitafoods, Prodiét 90 a été mis en œuvre dans « 3x », une boisson à base d'eau, de lait, de Prodiét, de crème, de calcium. Ce produit est ainsi trois fois plus riche en protéines (9 % dans le produit fini), en calcium (360 mg) et contient trois fois moins de sucre qu'un lait standard.

Natea'nov de Nat'Inov



Nat'Inov France a développé Natea'nov, une préparation liquide sur base miel-sirop d'agave riches en extraits végétaux.

Nat'Inov France a développé Natea'nov, une préparation liquide sur base miel-sirop d'agave qui combine différents extraits ou huiles essentielles de plantes. Quatre préparations ont été imaginées : « détox » au pissenlit, bouleau, genévrier et pamplemousse, « circulation » à la vigne rouge et au cyprès, « stress/sommeil » à la mélisse et l'orange douce et « digestion » à la menthe et au carvi. Des allégations peuvent être utilisées dans chaque cas. Au niveau de la consommation, une cuillère de ce sirop se dilue ensuite dans une tasse d'eau chaude. Nat'Inov a présenté une version en squeeze pour les grandes surfaces ou en bouteille pour la vente en pharmacie. La formule peut aussi s'adresser aux industriels et peut inclure d'autres matières premières.

Helipept d'HPE Ingrédients



HPE Ingrédients a présenté Helipept, des peptides bioactifs brevetés issus de chair d'escargots.

La start-up HPE Ingrédients a présenté Helipept, des peptides bioactifs brevetés issus de chair d'escargots. Ils ont un effet sur la prévention et la réduction de l'hypertension artérielle, en inhibant l'enzyme de conversion de l'angiotensine. Les peptides sont extraits par voie biotechnologique et sont présentés sous forme de poudre soluble. Cet ingrédient a gagné le prix du French Innovation Corner dans la catégorie « des bébés aux seniors ». L'entreprise a aussi développé Helizym, un cocktail enzymatique purifié et séché pour le confort digestif. Les cellulases et les β -1-3 glucanase permettent une meilleure dégradation des fibres insolubles dans le côlon, ce qui limite la fermentation et les ballonnements.

P-GOS d'Olygose



Olygose a mis en avant P-Gos, un galacto-oligo-saccharide issu du pois jaune pour la nutrition infantile.

Olygose a mis en avant P-Gos, un galacto-oligo-saccharide issu du pois jaune (95 % de pureté). Il s'adresse aux formulations infantiles, où cette fibre prébiotique favorise l'apparition d'un microbiote bénéfique, notamment *Bifidobacterium breve*. Elle est disponible en poudre et en sirop. Olygose met en avant l'origine végétale hypoallergénique et sans lactose. Ce produit avait été primé fin 2015 lors du FIE par Business France et Nutrimarketing.

Memophenol d'Activ'Inside



Activ'Inside a mis au point Memophenol, un mélange d'extraits de vigne et de bleuet qui dope la mémoire.

Activ'Inside a mis au point Memophenol, un mélange d'extraits de vigne et de bleuet, qui améliore l'apprentissage, la mémoire de travail et la mémoire à long-terme. Cet ingrédient est le résultat de quatre ans d'études qui ont réuni une dizaine de partenaires. Les flavonoïdes à faible poids moléculaire sélectionnés (stilbènes, monomères de flavanols, flavonols, acides phénoliques et anthocyanes) ont un effet avec un dosage de l'ordre de 300 à 600 mg par jour. Ce produit a été lauréat du prix French Innovation Corner dans la catégorie «produit pharmaceutique ».

[Retour vers Ingrédients](#)

Processalimentaire.com est édité par les Éditions du Boisbaudry
13 square du Chêne Germain - CS 77711
35577 Cesson-Sévigné Cedex
Tél : +33 2 99 32 21 21
Fax : +33 2 99 32 89 20
Copyright © 2011 Éditions du Boisbaudry