

Naturex lance de nouveaux antioxydants et accélérateurs de salaison à base de cerise acérola pour le secteur des produits carnés

Avignon, le 23 juin 2014 – Naturex a élargi son portefeuille de solutions naturelles destinées à l'industrie des produits carnés avec une gamme de nouveaux antioxydants et d'accélérateurs de salaison à base d'acérola.

Naturellement riches en acides organiques aux propriétés conservatrices, des ingrédients issus de cerise acérola ouvrent de nouvelles opportunités « clean-label » dans le secteur des produits carnés.

L'Acerola Cherry 17 est un ingrédient naturellement capable de piéger l'oxygène, protégeant ainsi les pigments de la viande contre l'oxydation. Il peut donc être utilisé dans tous types de produits à base de viande crue ou cuite pour améliorer la stabilité de la couleur. L'Acerola Cherry 17 peut également être utilisé comme un accélérateur de salaison dans les produits de charcuterie.

Naturex a également développé l'XtraBlend® RA, un antioxydant naturel dont l'efficacité repose sur une association synergique d'acérola et d'un extrait de romarin. Ce produit, standardisé en composés actifs d'origine naturelle, est capable de protéger aussi bien la couleur que l'arôme des produits carnés. Cette combinaison innovante fait notamment preuve d'une efficacité remarquable dans les produits carnés crus.

Le troisième ingrédient de cette nouvelle gamme est l'Acerola Cherry 36, qui contient plus de vitamine C naturellement issue du fruit (36 à 38 %) que toute autre poudre d'acérola disponible sur le marché tout en étant exempt de support de séchage.

Naturex dévoile cette nouvelle gamme à l'occasion du salon IFT Food Expo, qui se tient à la Nouvelle Orléans du 22 au 24 juin 2014. Présent sur le **stand 2829**, Naturex démontre l'efficacité de ses nouveaux ingrédients dans un concept de « All Natural Jamaïcan Jerk Beef Jerky », un snack à base de bœuf séché alliant une aromatisation d'inspiration caribéenne et un système de conservation 100% naturel.

A la place du nitrite de sodium, la poudre de blettes Swiss Chard 3 de Naturex tient le rôle de conservateur. Son efficacité est optimisée par l'utilisation d'Acerola Cherry 17. Le Beef Jerky est également protégé de l'oxydation par l'extrait de romarin StabilEnhance® OSR, qui assure le maintien du goût et de la fraîcheur du produit tout au long de sa durée de conservation.

« L'industrie des produits carnés est très demandeuse d'ingrédients naturels à effet technologique », a déclaré Baptiste Demur, Chef de Marché chez Naturex. « Le travail sur l'acérola réalisé par les équipes R&D de Naturex ouvre de nouvelles opportunités en matière de conservation alimentaire. Nos nouveaux ingrédients à base d'acérola assurent un niveau de performance élevé tout en permettant aux industriels de répondre aux attentes des consommateurs via des produits finis aux listes d'ingrédients simples et naturels. Ces antioxydants et accélérateurs de salaison naturels sont autant de réponses innovantes aux challenges rencontrés par de nombreux acteurs de l'industrie des produits carnés, aussi bien dans le secteur des produits crus que dans celui des produits de salaison. »

A propos de Naturex



Naturex est le leader mondial des ingrédients naturels de spécialités d'origine végétale. A travers ses business units dédiées, le groupe répond aux besoins de 3 marchés stratégiques : Food & Beverage, Nutrition & Health et Personal Care. L'entreprise offre à ses clients un ensemble d'ingrédients de haute qualité, sourcés de manière durable dans la nature pour les industries agroalimentaire, nutraceutique, pharmaceutique et cosmétique.

Naturex, dont le siège social est basé à Avignon, emploie plus de 1 500 personnes et dispose de 8 bureaux de sourcing à travers le monde et de ressources industrielles performantes à travers 15 sites industriels en Europe, au Maroc, aux États-Unis, au Brésil, en Australie et en Inde. Il bénéficie en outre d'une présence mondiale à travers un réseau commercial dédié dans plus de 20 pays. www.naturex.com

Vos contacts Naturex:

Antoine Dauby
Directeur Marketing Groupe
Tel: +334 90 23 96 89
a.dauby@naturex.com

Karine Morel
Chargée de Communication
Tel: +334 90 23 96 89
k.morel@naturex.com