



La dernière innovation de Naturex dans la stabilité des caroténoïdes naturels répond à la demande des boissons gazeuses artisanales

Avignon, 12 Juillet 2015 - Grâce à sa double expertise dans le domaine des pigments et des antioxydants naturels, Naturex innove en développant un système de coloration stable pour les boissons de couleur jaune ou orange. Le Groupe présentera cette technologie exclusive dans un soda artisanal, à l'occasion de l'IFT de Chicago.

L'équipe R&D de Naturex a encore repoussé les limites d'utilisation des colorants naturels jaunes et oranges pour application boisson. Avec ces nouvelles couleurs à base de caroténoïde, plus résistantes à la lumière et à l'oxydation, l'entreprise étend encore sa gamme de pigments naturels. La stabilité du β -carotène a été considérablement améliorée par l'utilisation d'un extrait spécifique de romarin qui contribue à éviter la dégradation du pigment soumis à l'exposition à la lumière. « Les extraits de romarin sont reconnus et couramment utilisés pour leur propriétés antioxydantes » souligne Nathalie Pauleau, Chef de Marché chez Naturex. « Notre équipe R&D a développé une solution exclusive qui combine antioxydants et bêta-carotène naturels pour offrir à l'industrie de la boisson des couleurs parfaitement stables en application » ajoute-t-elle. L'amélioration de la stabilité a été contrôlée à l'aide de tests de vieillissement accéléré et les résultats obtenus sont significatifs.

Les participants à l'IFT de Chicago pourront découvrir cette innovation en conditions réelles sur le stand Naturex n°2651. « Un soda artisanal coloré avec cette nouvelle solution a en effet été conçu par notre laboratoire d'application SpringLab. Cette application sera appréciée à la fois des consommateurs en quête d'ingrédients naturels et des industriels à la recherche de couleurs stables dans le temps » indique Nathalie Pauleau. La boisson contient également du jus de céleri ainsi que des ingrédients botaniques reconnus pour leurs propriétés énergisantes. Pour apporter une dose de fraîcheur supplémentaire à cette boisson gazeuse, Naturex y a inclus UPTaia™, un stabilisateur de mousse extrait de quillaia. Le quillaia est un ingrédient naturel originaire au Chili dont l'approvisionnement et l'extraction respectent des pratiques responsables. D'autres concepts d'applications innovants seront également dévoilés au salon de Chicago, du 12 au 14 juillet 2015.

Cette nouvelle solution permettra à Naturex de gagner des parts de marché dans le secteur des couleurs et des antioxydants naturels. Le groupe vient de dévoiler son plan stratégique sur 5 ans (BRIGHT2020), dans lequel il réaffirme ses ambitions de croissance sur ces 2 marchés. L'entreprise s'engage à offrir des solutions 100% naturelles pour l'industrie agroalimentaire.

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 1 700 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, en Inde et au Chili. Il bénéficie en outre d'une présence mondiale à travers un réseau commercial de 25 bureaux.

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