



POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Le 23 août 2018

Frutarom vise à réduire la teneur en acrylamide naturellement.

Solution « tout-en-un » pour réduire l'acrylamide et l'oxydation

Frutarom Ltd., Israël — Frutarom Food Protection Solutions propose sa solution complètement naturelle à forte teneur en antioxydants pour réduire l'acrylamide dans les aliments soumis à un traitement thermique, pour réduire l'oxydation et pour prolonger la durée de conservation. Les fabricants de produits alimentaires canadiens peuvent se procurer les solutions pour la protection des aliments Frutarom chez BSA (www.bsa.ca) qui fait maintenant partie du groupe Frutarom.

La cuisson à température élevée peut entraîner le développement d'acrylamides potentiellement cancérigènes à des niveaux pouvant excéder 1 000 ppm. Le 18 avril 2018, l'Union européenne a adopté une législation visant la création de nouveaux critères de référence concernant les limites d'acrylamide permises pour une variété de produits alimentaires : *Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.*

Frutarom a procédé à des essais sur des pommes de terre frites et sur d'autres types de grignotines impliquant l'application de ses formulations sur mesure 100 % naturelles INOLENS 4 et SyneROX HT. Dans les deux cas, les formulations ont permis de réduire considérablement la concentration d'acrylamide dans les matrices alimentaires. La teneur en acrylamide a été réduite de 60 % dans les grignotines et de plus de 90 % dans les pommes de terre frites. L'équipe de recherche a constaté qu'il était possible d'atteindre un tel niveau de réduction pour des applications alimentaires qui ont des concentrations d'acrylamide très élevées.

Les deux formulations ont également contribué à améliorer sensiblement la stabilité à l'oxydation des grignotines et des pommes de terre frites, comme le montre le taux d'hexanal. La performance des formulations INOLENS 4 et SyneROX HT a excédé celle de l'antioxydant synthétique TBHQ, couramment utilisé pour améliorer la stabilité des huiles de friture. En outre, la durée de conservation des huiles de friture a été prolongée. Un autre avantage par rapport au TBHQ.

« L'utilisation de ces formulations naturelles pour la cuisson au four et la friture, ainsi que pour d'autres types d'applications à haute température, constitue une solution 'tout-en-un' qui permet de réduire la teneur en acrylamide, tout en ralentissant de façon significative l'oxydation et le rancissement des huiles et des graisses et en prolongeant leur durée de conservation, souligne Ohad Cohen, directeur général de Frutarom Food Protection Solutions. Ils sont un choix tout indiqué pour assurer la conformité aux nouvelles



lois concernant la réduction en acrylamide. INOLENS et SyneROX n'ont aucun impact sur la saveur, la texture ou l'apparence des aliments. »

SyneROX et INOLENS sont des mélanges personnalisés d'huile de romarin ou d'extraits hydrosolubles sous forme de poudre ou de liquide qui sont conçus pour rehausser la qualité des aliments.

« INOLENS et SyneROX constituent une solution naturelle et rentable au défi de la réduction de la teneur en acrylamide, explique Dushka Dimitrijevic, directeur des ventes et des applications techniques de Frutarom Food Protection Solutions. Ces produits sont résistants à la chaleur et faciles à utiliser, et ils n'ont aucun impact négatif sur le profil sensoriel des aliments frits ou cuits au four. Ils permettent de réduire considérablement les acrylamides dans les produits alimentaires. »

Frutarom Food Protection Solutions offre des solutions à base d'extraits naturels qui sont adaptées aux applications particulières des industries alimentaires, des industries d'aliments pour animaux et des industries cosmétique et nutraceutique. Le vaste portefeuille de l'entreprise comprend des marques comme VivOX^{MD}, INOLENS^{MD}, AquaROX^{MD} et SyneROX^{MD}. Ces gammes de produits ont été complétées par les gammes novatrices SubSTAR et SubSTAR Complex pour des applications d'alimentation d'animaux de compagnie et d'extraction. Au Canada, toutes les solutions de protection des aliments sont disponibles chez BSA.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquer avec :

BSA-Frutarom Canada

M. Richard Couture, Ph. D., MBA

Directeur, Services techniques et innovation

Téléphone : (514) 852-2719

Courriel : rcouture@bsa.ca

Web : www.bsa.ca

Contact d'entreprise (mondial)

Frutarom

Dushka Dimitrijevic, M. SC.

Directeur, Ventes et applications

Protection des aliments

Téléphone : +38627888738



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP
FRUTAROM
FOUNDED 1933
MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

Courriel : foodprotection@frutarom.com

Web : www.frutarom.com

Contact presse

BSA-Frutarom Canada

Édith Bienvenue

Directrice, Développement et marketing

Téléphone : (514) 852-2719

Courriel : ebienvenue@bsa.ca

Web : bsa.ca

Frutarom Food Protection (mondial)

NutriPR

Liat Simha

Téléphone : +972-9-9742893

Courriel : liat@nutripr.com

Web : www.nutripr.com

Twitter : @LiatSimha

