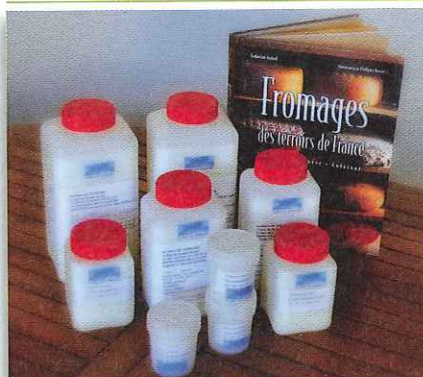


Flores de terroirs Ferments pour fromages



Prestataire de service en extraction de ferments issus du lait cru, Flores de terroirs a mis au point le procédé Bionatif qui lui permet de développer des levains traditionnels propres à chaque terroir. Chaque fromagerie dispose alors d'un ferment unique, issu du terroir de sa zone de ramassage. Ces flores additionnelles complètent les flores technologiques nécessaires à la fabrication et

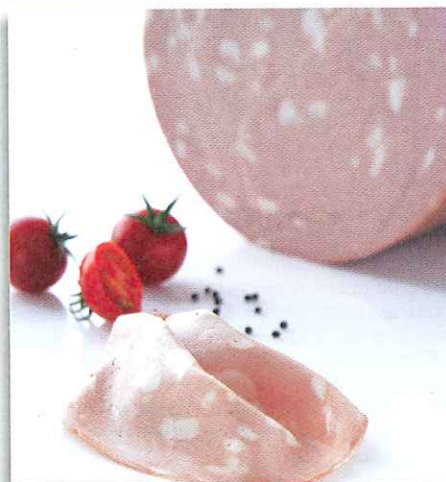
apportent la biodiversité, le goût, la texture, la répétitivité et la sécurité sanitaire. L'utilisation de plusieurs ferments issus du concept Bionatif permet de différencier les produits d'une gamme. **Service lecteur 17634**

Chr. Hansen Ferment pour charcuterie CS-300

Attentif à l'engouement des consommateurs pour des produits de salaison utilisant des sources végétales et naturelles de nitrate, Chr. Hansen a développé un nouveau ferment viande, le Bactoferm CS-300. Composé par des souches de *Staphylococcus* sélectionnées pour leur forte activité à froid comme à chaud. Cet ingrédient permet ainsi d'optimiser l'aromatique et la fraîcheur des produits. Il permet également l'amélioration de la formation et de la stabilisation de la couleur des produits [crus, secs, cuits, émulsifiés]. Bactoferm CS-300 répond, par ailleurs, aux critères des producteurs de viande en termes d'étiquetage du moment où les consommateurs exigent, aujourd'hui, l'utilisation d'un nombre réduit d'additifs. **Service lecteur 17544**



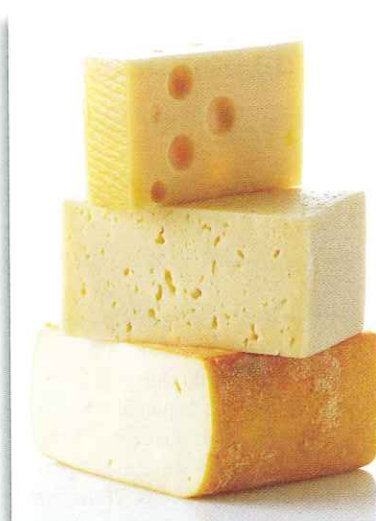
Chr. Hansen Ferment absorbant d'oxygène



Le ferment Bactoferm Rubis proposé par Chr. Hansen est un ingrédient qui réduit et élimine les résidus d'oxygène dans les produits prêts à être consommés sans entraîner de formation excessive d'acides ni de modification des odeurs. Il permet une meilleure stabilité des couleurs tout au long de la durée de vie [inférieure à 30 jours] dans les conditions normales de stockage en supermarchés. Il réduit ainsi les risques de retours et de développement de goûts oxydés

et indésirables. Facile à mettre en œuvre, le Bactoferm Rubis limite l'utilisation d'absorbants d'oxygène coûteux. Cet ingrédient a reçu le prix au FIE 2009 dans la catégorie Savoury/Meat Innovation of the Year. **Service lecteur 17545**

Chr. Hansen Ferment pour fromage



Appelée Easy-Set, la gamme proposée par Chr. Hansen se compose de quatre générations de cultures pratiques d'utilisation, attractives en termes de coût et qui ne nécessitent pas la production de levain. Destinée à la fabrication de fromages de type pâtes pressées non cuites (edam, gouda ou manchego), cette gamme de produits s'étoffe avec le lancement de la série C900 (après A2000, C500 et C300). Développée en coopération avec des laiteries majeures en Europe, cette série contient uniquement des souches mésophiles. Les cultures qui la composent sont performantes sur de larges variations de température, acidifiantes,

très concentrées et peuvent être ajoutées directement dans la cuve à fromage. Easy-Set a été formulée pour optimiser l'ouverture des fromages et le développement de saveurs permettant de les différencier. **Service lecteur 17547**

Prosur Conservateurs naturels

Prosur, société espagnole représentée par Spicego, propose des solutions naturelles pour conserver les produits frais et cuits. Les conservateurs T-2 et T-4 augmentent la durée de conservation de produits frais ou cuits. Ils réduisent la croissance bactérienne sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit auquel ils sont appliqués. Ils se déclarent « arôme naturel ». La gamme Natpre est un produit à base d'extraits végétaux qui remplace de manière naturelle et efficace le nitrate et le nitrite de certains produits, tout en conservant les mêmes caractéristiques de couleur. L'antioxydant PRS-RO-1 sert à être appliqué sur des produits à base de viande susceptibles de subir des procédés d'oxydation. **Service lecteur 17615**

