

RESUME PRESENTATION VILLETTE 151216

D'un côté, les consommateurs recherchent des aliments sains, avec peu de « produits chimiques », des aliments bons, beaux et avec des textures originales, des aliments de bonne qualité sur le plan nutritionnel, des protéines végétales plutôt qu'animales, mais sans compromis sur le goût, ni la couleur, ni l'aspect, des aliments pratiques à manger, ambulatoires, mais pauvre en sucre, sel et/ou gras, des aliments avec un sens éthique, sans payer plus cher.

De l'autre côté, les industriels doivent résoudre des problèmes de stabilité, tant au niveau de la microbiologie que de l'oxydation, avec des matières premières de qualité variable a priori difficilement standardisables naturellement et à des coûts raisonnables.

Comment résoudre cette équation ? Extraire à l'eau les fonctionnalités recherchées dans ce qui est aujourd'hui écarté, à savoir les déchets et co-produits agricoles grâce à la technologie LABIOCRAC.