



ColorANTH

Extraction optimisée d'anthocyanes de marc de distillerie et amélioration de leur fonctionnalité en tant que colorants et anti-oxydants

 FRACTIONNEMENT & BIORAFFINERIE
SYNTHONS & FONCTIONNALISATION

 Biotechnologies industrielles
Traitement mécanique

CONTEXTE

Les anthocyanes sont des pigments polyphénoliques présents dans de nombreux fruits et légumes. Lors de la production du vin, les entreprises viti-vinicoles génèrent des marcs de raisin riches en anthocyanes, mais leur extraction requiert actuellement l'emploi de solvants et/ou sulfites qui nécessitent une durée d'extraction de plusieurs jours.

OBJECTIF

Ce projet vise à développer un procédé d'extraction enzymatique des anthocyanes de marcs de raisin et à améliorer leur stabilité par modification enzymatique permettant d'obtenir des rendements élevés tout en conciliant respect de l'environnement, aspects santé, préservation de la structure et des propriétés des anthocyanes, et viabilité économique.

RÉSULTATS ATTENDUS

Production de colorants naturels qui représentent aujourd'hui entre 5% et 10% du marché global des colorants.

MARCHÉS VISÉS

- Cosmétique
- Agroalimentaire

COMPOSANTES IMPLIQUÉES

- UMR 614 FARE
- UR 50 LBE
- UMR 408 SQPOV (*Carnot Qualiment*)

CHIFFRES CLÉS

- 458 k€ coût complet
- Débuté en 2021
- 24 mois

CONTACTS

- **Contact partenarial :**
3bcar@instituts-carnot.eu
- **Contact scientifique :**
Caroline Rémond ;
caroline.remond-zilliox@inrae.fr

SITE WEB

www.3bcar.fr