



# OBEINN

*Oil BodiEs for INNovative food products:  
From plant seed processing to digestive fate*



*Molécules  
biosourcées*



FRACTIONNEMENT & BIORAFFINERIE

FORMULATION & MISE EN FORME



Biotechnologies industrielles

Traitement chimique



[www.3bcar.fr](http://www.3bcar.fr)

## *Composantes impliquées*



## *Contacts*

*Contact partenarial :* [3bcar@instituts-carnot.fr](mailto:3bcar@instituts-carnot.fr)

*Contact scientifique :* Claire BOURLIEU-LACANAL  
[claire.bourlieu-lacanal@inrae.fr](mailto:claire.bourlieu-lacanal@inrae.fr)

## Contexte

La biodiversité des graines oléoprotéagineuses et céréalières offre un large panel de nutriments et d'assemblages naturels (oléosomes, corps protéiques, etc.) présentant des fonctionnalités intéressantes.

## Objectifs

Le projet OBEINN revisite les procédés traditionnels de raffinerie des huiles en proposant des procédés d'extraction sans solvant organique des corps lipidiques (CL) présents dans les graines oléoprotéagineuses ou fractions céréalières riches en lipides et d'intérêt nutritionnel, et d'explorer des fonctionnalités des CL extraits dans différentes formulations telles que des formules infantiles.

## Résultats attendus

Le projet débouchera sur une base de données sur les fonctionnalités physico-chimiques des CL et formulations de CL obtenus ainsi qu'une analyse des cycles de vie et coûts des nouveaux procédés proposés en comparaison avec les procédés traditionnels d'extraction-raffinage des huiles.

## Marchés visés

Formules infantiles  
Oléoprotéagineux

## Chiffres clés

Coût complet : 640 k€

Démarrage : février 2022

Durée du projet : 36 mois

