

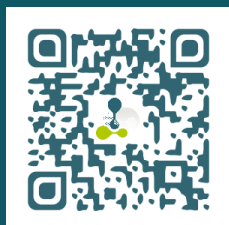
Conversion sans fractionnement de marcs de pomme en ingrédients alimentaires fonctionnels par des traitements thermomécaniques favorisant l'hornification des polysaccharides pariétaux



Matériaux
biosourcés

FORMULATION & MISE EN FORME

Prétraitement - Traitement principal - Gestion des coproduits - Mise en forme



Composantes impliquées



Contacts

Contact partenarial : 3bcar@instituts-carnot.fr

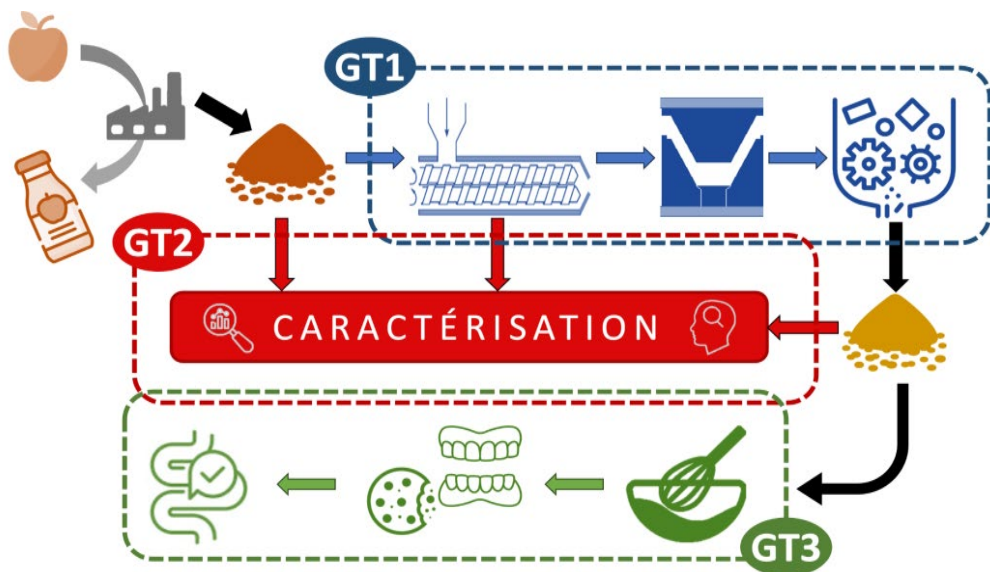
Contact scientifique : guadalupe.vacamedica@toulouse-inp.fr



Conversion sans fractionnement de marcs de pomme en ingrédients alimentaires fonctionnels par des traitements thermomécaniques favorisant l'hornification des polysaccharides pariétaux

Contexte

La transformation des coproduits végétaux non fractionnés en ingrédients alimentaires nutritionnellement fonctionnels est une des voies privilégiées pour favoriser la transition vers des systèmes agroalimentaires durables basés sur la biocircularité de la production et des régimes sains. Cependant, cette transformation se heurte à la barrière de l'acceptabilité et de l'adoptabilité pour les consommateurs, et à celle de la viabilité technique et économique pour les producteurs et transformateurs.



Objectifs

Le projet PommHorn vise à développer une voie technologique de transformation innovante de coproduits végétaux, en prenant le marc de pomme comme modèle de coproduit. Cette voie de transformation répond aux défis de la valorisation alimentaire des marcs de pommes sans fractionnement par une combinaison de procédés de transformation thermomécaniques.

Résultats attendus

Par des actions contrôlées de déstructuration et de reconstruction (tels que l'hornification) de la matière végétale, ces procédés sont capables d'améliorer les propriétés fonctionnelles et structurales du marc de pomme en vue de son application en tant qu'ingrédient alimentaire fonctionnel et dont la fonction nutritionnelle est basée sur les effets des fibres sur la satiété, la glycémie et la santé métabolique.

Marchés visés

- Industriels des secteurs agroalimentaires, agricoles pour la valorisation des marcs de pomme en ingrédients alimentaires nutritionnellement fonctionnels

Type de transfert envisagé

- Collaborations et prestations de recherche autour des procédés de transformation et méthodes analytiques

Chiffres clés

549 k€

Coût complet

Janvier
2025

Démarrage

24 mois

Durée