



SUGARMIX

*Couplage de procédés pour la production
microbienne de glutamate et de xylitol à partir
de son de blé*



Molécules
biosourcées



FRACTIONNEMENT & BIORAFFINERIE
SYNTHONS & FONCTIONNALISATION



Prétraitement
Traitement principal
Séparation purification



www.3bcar.fr

Composantes impliquées



Contacts

Contact partenarial : 3bcar@instituts-carnot.fr

Contact scientifique : Claire JOANNIS-CASSAN
claire.joanniscassan@ensiacet.fr

Contexte

La demande croissante de production d'acide glutamique et de xylitol pour divers domaines (agro-alimentaire, cosmétique, pharmaceutique), ainsi qu'un souhait croissant des consommateurs de disposer de produits d'origine naturelle, incite les industriels à investir dans des procédés novateurs en biotechnologies blanches.

Objectifs

Le projet SUGARMIX a pour objectif de concevoir un schéma de procédé original, couplant hydrolyse enzymatique, fermentation et purification, pour produire deux molécules plateforme, l'acide glutamique et le xylitol à partir d'hydrolysats de biomasse lignocellulosique, ici le son de blé.

Résultats attendus

Le projet doit permettre de valider une stratégie de co-fermentation des C5 et C6 sans séparation préalable.

Marchés visés

Agroalimentaire
Cosmétique
Pharmaceutique
Fermentation
Molécules plateformes

Chiffres clés

Coût complet : 652 k€
Démarrage : janvier 2023
Durée du projet : 24 mois

