



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

## *Composantes impliquées*



## *Contacts*

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

Contact scientifique : Claire JOANNIS-CASSAN  
[claire.joanniscassan@ensiacet.fr](mailto: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

