

Valorisation de coproduits de la filière vinicole en nouveaux ingrédients bioactifs par fermentation



Molécules
biosourcées

- SYNTHONS & FONCTIONNALISATION
FORMULATION & MISE EN FORME
- Gestion des coproduits -
Fonctionnalisation - Formulation



➤ Composantes impliquées



➤ Contacts

Contact partenarial : 3bcar@instituts-carnot.fr

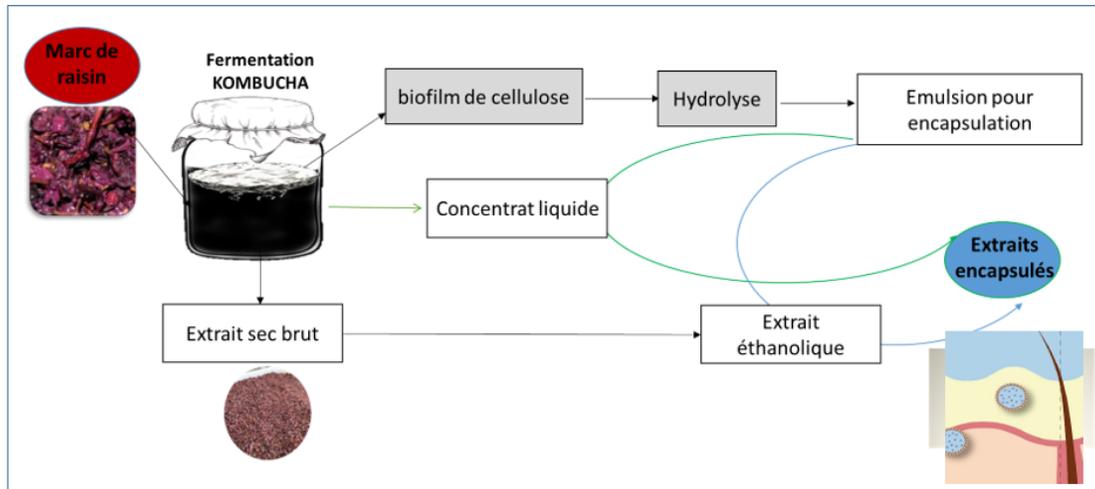
Contact scientifique : sandra.beaufort@ensiacet.fr



Valorisation de coproduits de la filière vinicole en nouveaux ingrédients bioactifs par fermentation

Contexte

Dans une démarche de chimie verte, le LCPO et le LGC développent une preuve de concept sur une nouvelle voie de valorisation de marcs de raisin, basée sur une fermentation de type Kombucha. Celle-ci produisant à la fois un liquide fermenté aux propriétés biologiques intéressantes et un biofilm de cellulose bactérienne, ces nouvelles molécules biosourcées offrent une perspective innovante pour décarboner l'industrie cosmétique.



Objectifs

Ce projet a pour but de faire la preuve de concept d'une nouvelle voie de valorisation de marcs de raisin par production de nouveaux composés bioactifs pour la cosmétique.

Résultats attendus

La valorisation de la phase liquide consistera à obtenir des extraits qui seront caractérisés en termes d'activités biologiques et de composition chimique. La valorisation de la cellulose bactérienne consistera à produire des nanocristaux par hydrolyse, qui seront utilisés pour encapsuler les extraits issus de la phase liquide sous forme d'émulsions huile-dans-eau ou émulsions doubles.

Marchés visés

- Extraits bioactifs
- Formulation pour produits cosmétiques

Type de transfert envisagé

- Licence sur brevet et collaborations de recherche avec partenaires privés : industriels de la chimie de spécialité

Chiffres clés

527 k€

Coût complet

Avril
2025

Démarrage

24 mois

Durée