

Des glaces végétales riches en protéines

> **INSTITUT CARNOT** Qualiment

Du fait de l'augmentation de la population de la planète, la production de protéines pour l'alimentation des populations et l'évaluation de la qualité de ces protéines pour satisfaire les besoins de l'Homme vont devenir des questions majeures dans les décennies à venir pour l'ensemble du monde. Le développement de nouveaux aliments optimisant l'apport protéique d'origine végétale paraît également important dans certaines situations (personnes âgées, sportifs...) où les besoins nutritionnels sont modifiés au plan quantitatif et qualitatif.



L'avancée scientifique / technologique

De nombreux problèmes ont été identifiés suite à l'incorporation de protéines végétales dans nos aliments. En particulier, des défauts d'arôme, de saveur ou de texture ont été mis en évidence et sont un réel frein à l'acceptabilité des produits par les consommateurs. Dans ce contexte et afin de tendre vers un système alimentaire plus durable et de proposer une offre alimentaire plus riche en produits végétaux, facilement utilisables par les consommateurs, les chercheurs de l'institut Carnot Qualiment travaillent actuellement sur l'amélioration des qualités sensorielles (arômes, off flavor, amertume, texture...) et nutritionnelles (digestibilité, bio-disponibilité des nutriments, bénéfices santé) des protéines de légumineuses.



+ AVANTAGE CONCURRENTIEL APPORTÉ AUX ACTEURS ÉCONOMIQUES

Peu d'aliments riches en protéines végétales et satisfaisant les attentes gustatives des consommateurs sont développés par les entreprises agro-alimentaires. Les résultats obtenus pour ces glaces végétales offrent des promesses en termes de développements d'aliments de ce type, ce qui intéresse déjà quelques entreprises agro-alimentaires et une start-up est en cours de création. En outre, ce produit convient également aux personnes intolérantes aux produits laitiers.