



NBREAD

Étude et amélioration d'un procédé disruptif de transformation et texturation des aliments préservant leurs propriétés organoleptiques



■ La société NBread Process propose un nouveau procédé : transformer tout type d'aliment, notamment les fruits et légumes, en un produit texturé de type génoise ou pain de mie, facile à manger et présentant les qualités organoleptiques et nutritionnelles de la matière première. Le procédé breveté consiste en un broyage des denrées avec l'ajout d'albumine pour ses propriétés texturantes et une expansion obtenue par injection de gaz et diminution de pression. Le projet consiste à :

- étudier des caractéristiques de plusieurs protéines végétales terrestres et marines et analyser leur structuration avec les autres aliments dans le process en vue de substituer une protéine végétale à l'albumine ;
- accroître et optimiser les propriétés texturantes avec de nouveaux protocoles de production ;

■ Les avantages avancés par la société sont les suivants :

- la préservation de toutes les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments pour les consommateurs nomades,
- une valorisation complète et sans déchet des aliments intrants.

NBread
PROCESS

■ Le projet débutera en mai 2017 pour une durée de 18 mois et pour une commercialisation prévue en novembre 2018.

■ **Projet porté par NBREAD PROCESS**

Sous-traitants : INRA, Sermatec, Institut scientifique d'hygiène et d'analyse

■ Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 200 K€ (pour un montant du projet de 519 K€)

