

Projet : **Communiqué de presse Hydrosol**
Thème : **l'allègement en sucre**

Moins de sucre dans les produits laitiers, les boissons non alcoolisées, les produits traiteur et les alternatives vegan

Top thème : l'allègement en sucre - De nouveaux systèmes texturants apportent la réponse

Hambourg, août 2018 –L'allègement en sucre des produits alimentaires est l'un des sujets très discutés dans le monde. En Allemagne, la grande distribution mène des campagnes pour attirer l'attention sur ses propres marques à teneur en sucre réduite, en Grande-Bretagne, il existe depuis avril dernier une taxe sur le sucre contenu dans les boissons non alcoolisées. Dans d'autres pays européens mais aussi latino-américains, on utilise une signalétique de type feu tricolore pour indiquer, entre autres, le taux de sucre des produits. En Inde, ce règlement est actuellement en cours de finalisation. Toutes ces mesures s'expliquent par la recrudescence menaçante des cas de surpoids et d'obésité sur les cinq continents qui est attribuée directement à une consommation excessive de sucre. Rien d'étonnant donc à ce que le nombre de produits allégés en sucre ou sans sucre connaisse une progression fulgurante. Au cours des seules cinq dernières années, les lancements de produits ont plus que doublé, passant d'un peu moins de 5 000 en 2012 à plus de 10 000 en 2017 dans le monde. Les boissons non alcoolisées et les produits laitiers comptent au nombre des catégories affichant la plus forte croissance. Celle-ci devrait se poursuivre à l'avenir sachant que l'obésité est un facteur de risque important des maladies cardiovasculaires qui représentent une lourde charge pour les systèmes de santé. En conséquence, les gouvernements sont de plus en plus nombreux à se préoccuper de la question. « allégé en Sucre » est en passe de venir un maître-mot ! Voilà pourquoi l'industrie et la grande distribution sont plus que jamais en quête de nouvelles solutions.

L'enjeu est de premier plan: Le sucre présente en effet un grand nombre de caractéristiques positives au point de vue technologique. Il lie l'eau, conserve et a une très bonne solubilité. Mais c'est surtout un vecteur de goût qui confère aux produits du corps, de la texture et une agréable sensation en bouche. Pour les fabricants de produits alimentaires, le remplacement du sucre par des édulcorants puissants ou alternatifs ne constitue donc pas une solution valable dans une perspective technico-technologique. Il s'agit plutôt, en l'occurrence de restituer les nombreuses propriétés du saccharose en combinant différentes matières premières. C'est exactement cet effet que permettent d'obtenir les nouveaux systèmes texturants et stabilisants d'Hydrosol. Les technologues et les chercheurs ont réalisé des essais pour tester les interactions optimales des différents composants dans certains produits. Résultat : des combinaisons d'actifs individualisées par exemple pour le yaourt, le yaourt à boire, les boissons lactées et les desserts gélifiés ainsi que pour les boissons rafraîchissantes et énergisantes, mais aussi pour le ketchup et la crème végétale à fouetter.

« Avec nos nouveaux systèmes stabilisants et texturants, nous compensons le manque de sucre, observe Katharina Schäfer, chef de produits Lait et Produits traiteur. Grâce à la combinaison ciblée de différents composants, chaque produit final possède les propriétés

voulues. Les hydrocolloïdes et l'amidon assurent avant tout de la stabilité, du corps et une texture agréable tandis que des fibres végétales spécifiques améliorent la sensation en bouche. » Effet positif accessoire : l'utilisation de fibres peut même permettre, suivant la dose, d'étiqueter le produit avec une allégation nutritionnelle vantant sa teneur en fibres.

Pour conférer le goût sucré, Hydrosol utilise conformément aux désirs des clients des édulcorants classiques au prix avantageux ou une matière première comme la stévia qui ont une image particulièrement positive aux yeux du consommateur. De plus, des arômes naturels parachèvent le profil gustatif. Notre société sœur OlbrichtArom propose pour les produits allégés en sucre un « *sugar-booster* » spécial. Cet arôme naturel renforce le fin goût sucré des produits finaux sans affecter leur goût propre caractéristique », explique la chef de produits.

Les nouveaux systèmes fonctionnels d'Hydrosol permettent de faire varier la teneur en sucre – « d'allégé en sucre » à « sans sucre » - selon ce que souhaite le client. « Pour la plupart des produits, une réduction de 30 à 50 % de la teneur en sucre est relativement simple à réaliser. D'une manière générale, nous nous orientons toutefois sur la législation alimentaire européenne », poursuit Katharina Schäfer. Il est ainsi possible de qualifier d'« allégé en sucre » les aliments et les boissons qui contiennent au moins 30 % de moins de sucre ou moins encore que les produits comparables. La teneur énergétique ne doit toutefois pas être supérieure à celle de ces derniers produits. La consistance est déterminante pour l'allégation « allégé en sucre »: Les aliments fermes comme le yaourt doivent contenir au maximum 5 g de sucre par 100 g Pour les boissons lactées, les boissons non alcoolisées et les autres liquides, la limite supérieure est déjà de 2,5 g par 100 ml. En revanche, les produits « sans sucre » ne doivent pas dépasser 0,5 g de sucre par 100 g ou 100 ml.

À propos d'Hydrosol :

Basée à Ahrensburg, près de Hambourg, la société Hydrosol GmbH & Co. KG est une entreprise spécialisée dans les stabilisants alimentaires qui connaît une forte dynamique de croissance à l'international et possède des antennes partout dans le monde. Ses experts assurent le développement et la production de systèmes stabilisants sur mesure pour produits laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats cuisinés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. Des boissons ainsi que des alternatives végétariennes et véganes aux produits laitiers et carnés viennent s'y ajouter. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 16 filiales et de nombreuses représentations à l'étranger pour affirmer sa présence sur les marchés-clés. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels qui est géré par son propriétaire, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut profiter des équipements performants dont est doté le vaste Stern Technology Center d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 80 spécialistes de R&D au service des douze sociétés-sœurs. L'utilisation commune d'autres ressources, comme les unités de production et le système logistique du groupe, constitue un avantage supplémentaire. Les clients se voient ainsi offrir un haut niveau de flexibilité et de force d'innovation. Le Stern-Wywiol Gruppe compte au nombre des groupes d'entreprises les plus performants à l'international dans le secteur des « Food & Feed Ingredients ».

Pour plus amples informations :

Anne Bunting

Marketing Hydrosol

Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190

E-mail : abuening@hydrosol.de

Interlocuteur pour la presse :

teamhansen / Manfred Hansen

Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck

Tél. : +49 (0)4502 / 78 88 5-21

E-mail : manfred.hansen@teamhansen.de

En cas de publication, nous vous saurions gré de bien vouloir nous envoyer un exemplaire pour notre documentation. Vous pouvez également nous adresser votre article en format PDF par e-mail ou nous transmettre un lien vers la publication.