

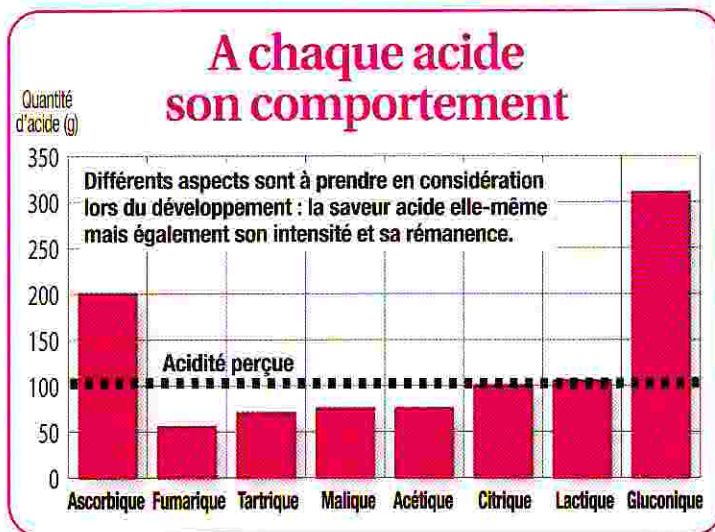
# Deux acides plutôt qu'un

**CONFISERIE** Qu'est-ce qui confère la saveur acide aux confiseries acidulées ? Réponse de Christine Chéné, de l'Adrianor.

« Dans les confiseries acidulées, la saveur acide est apportée par les acides citrique et malique », répond Christine Chéné, directrice de l'Adrianor, centre de ressources technologiques, situé à Tilloy-les-Mofflaines (Pas-de-Calais). L'acide malique va conférer la note acide d'une pomme verte alors que l'acide citrique apporte une acidité typique du citron appréciée dans ce genre de produit. L'acide citrique sert d'ailleurs de molécule de référence pour former les sujets d'analyse sensorielle à la saveur acide.

## Rémanence différente

L'intensité est également à prendre en compte : en effet, la dose d'acide nécessaire pour percevoir une même intensité de saveur acide diffère d'une molécule à l'autre. De même, la rémanence est différente d'un acide à l'autre, certains ont une saveur qui persiste plus longtemps en bouche que d'autres. C'est pourquoi, il est intéressant de combiner deux acides. Dans les confiseries, par exemple, l'acide citrique permet d'assurer l'attaque en bouche et



l'acide malique maintient la perception acide.

Autres éléments majeurs dans la recette d'un bonbon acidulé, le mélange de sucre/sirop de glucose. Cette combinaison permet d'optimiser le coût, mais joue également un rôle intéressant sur la texture : en effet, la combinaison de plusieurs molécules (glucose, fructose et saccharose) limite la recristallisation par rapport à une molécule pure. L'utilisation de sirop de glucose/fructose, par rapport à un si-

rop de glucose seul, permet d'accentuer l'effet et d'optimiser la saveur sucrée. Mentionner la présence de fructose dans l'étiquetage est obligatoire dès lors que le sirop de glucose contient plus de 5 % de fructose en matière sèche. Une attention spéciale doit donc être portée aux sirops de glucose qui peuvent contenir des sulfites. En effet, le colorant E129 (ou rouge allura), utilisé parfois, car il résiste bien aux contraintes de ce type de confiserie, est un colorant azosensible aux sulfites. S. R.

## Cardialpha devient Naturalpha

**ETUDES CLINIQUES** Le laboratoire d'études cliniques se réorganise.

Depuis le 1<sup>er</sup> février, Cardialpha devient Naturalpha. Le métier de Naturalpha est d'apporter la preuve des effets santé d'aliments, ingrédients, extraits naturels et de médicaments. Cette restructuration répond à l'évolution de son activité caractérisée, depuis trois ans, par une

présence de plus en plus forte des industriels de l'agroalimentaire, de la nutraceutique et de la cosmétique aux côtés de ses partenaires issus de l'industrie pharmaceutique. Cette expertise est déclinée au travers de trois métiers. Le département Nutrialpha accompagne les démar-

ches d'innovation en nutrition santé à travers ses activités de veille et de conseil scientifique et réglementaire.

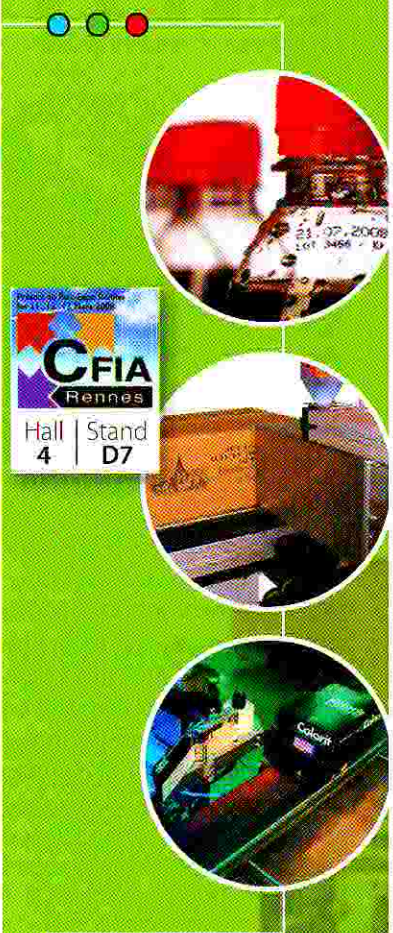
Le laboratoire Naturalpha propose des études précliniques possibles dans plusieurs dizaines de modèles vivo et de nombreux modèles cellulaires, lignées ou cellules pri-

maires pour des applications santé variées. Enfin, l'expertise de Cardialpha dans la conception d'essais cliniques dans les désordres métaboliques et cardiovasculaires s'étend aujourd'hui à d'autres domaines de compétences tels que la santé digestive, la gestion du poids... S. R.

# encore

Solutions de marquage et de traçabilité

## Le marquage à votre mesure



- Marquage jet d'encre haute définition
- jet d'encre petits caractères
- Impression transfert thermique
- Etiquetage
- Consommables compatibles avec toutes les imprimantes
- Logiciels standard ou sur mesure

www.encore-marquage.fr

# encore

Tél. 04 37 551 551  
contact@encore-marquage.fr