

De l'innovation
naturellement
délicieuse et nutritive



beneo 
orafti



De l'innovation naturellement délicieuse et nutritive

Lorsqu'il s'agit d'améliorer la valeur nutritionnelle de vos produits, les ingrédients parmi lesquels choisir peuvent se compter par milliers. Mais comment séparer le meilleur des moins bons ? Les fabricants ne peuvent se permettre de prendre des risques sur l'efficacité éventuelle d'un ingrédient. Ils ont besoin de savoir qu'il le sera effectivement. Chez BENE-Orafti, nous nous efforçons de développer des ingrédients novateurs naturels, scientifiquement reconnus. Nous sommes convaincus qu'un développement de produit réussi repose sur une recherche approfondie, une communication claire vers le consommateur et un solide soutien scientifique.

Mais notre rôle ne s'arrête pas là. Nous savons aussi que la création d'un produit extraordinaire ne constitue qu'un début. Pour gagner les consommateurs à notre cause, il faut un positionnement soigné, un marketing imaginaire et une connaissance approfondie de ce qui retient leur attention. Nous abordons le développement de produits avec une approche holistique, en y accordant une attention soutenue du début jusqu'à la fin. Et bien au-delà, en fait. Une approche qui crée de la valeur et des opportunités pour nos partenaires, nos actionnaires et nos clients.

Il a été prouvé que les ingrédients Orafti® améliorent l'équilibre de la flore intestinale en stimulant les bifidobactéries bienfaisantes. Et un système digestif sain contribue à une sensation générale de bien-être. Une flore intestinale en meilleure forme aide également le corps à absorber davantage de nutriments essentiels de l'alimentation, tels que le calcium.

Les ingrédients Orafti® se distinguent par des propriétés prébiotiques prouvées, des avantages techniques reconnus et des qualités marketing confirmées.

ingrédients
naturels

nutrition

Santé digestive

Ingrédients alimentaires naturels

Orafti® est une gamme d'inuline et d'oligofructose, ingrédients extraits de la racine de chicorée. On retrouve à l'état naturel de l'inuline et de l'oligofructose dans plus de 36 000 plantes et légumes, parmi lesquels les artichauts, les asperges, les salsifis, les poireaux, les oignons et l'ail. La racine de chicorée est une source particulièrement riche en inuline et en oligofructose. C'est la raison pour laquelle nous l'utilisons pour les ingrédients Orafti®. Grâce à une recherche scientifique approfondie menée par BENE-Orafti, l'inuline et l'oligofructose Orafti® ont les bienfaits nutritionnels les plus documentés du marché.

Au fil des années, nous avons mis au point et optimisé un processus d'extraction doux qui nous permet de disposer d'inuline et d'oligofructose sous des formes pouvant être utilisées dans une large gamme d'applications alimentaires (liquides et solides). Nous ne

nous contentons pas de produire l'inuline de la racine de chicorée par extraction à l'eau chaude, nous purifions aussi l'inuline et l'oligofructose Orafti® afin de mettre à la disposition de nos clients les meilleurs produits. Nous obtenons l'oligofructose par hydrolyse enzymatique partielle de l'inuline. Cela signifie que, contrairement à certains polysaccharides et oligosaccharides synthétiques, nos produits sont 100 % naturels.

L'inuline et l'oligofructose se composent de chaînes linéaires d'unités de fructose, reliées par des liaisons β (2-1) et souvent terminées par une unité de glucose.

Plus qu'une simple fibre

En tant que fibres alimentaires solubles, l'inuline et l'oligofructose Orafti® ne sont pas digérés dans l'estomac ou l'intestin grêle et atteignent le gros intestin à l'état intact. Toutefois, contrairement à la plupart des

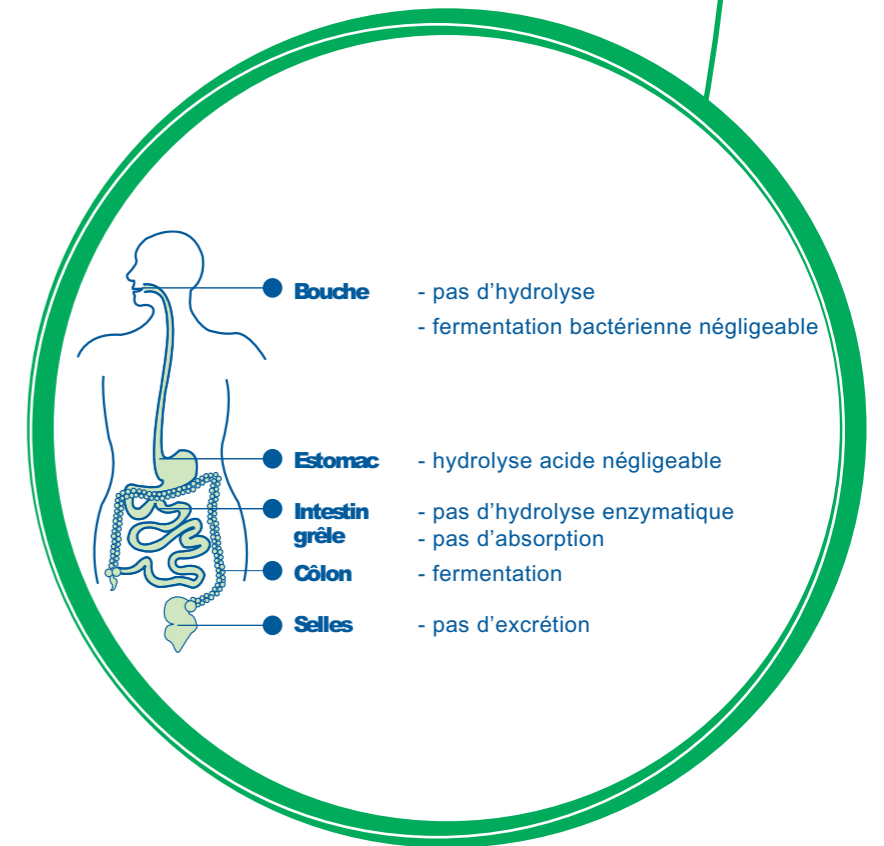
autres fibres alimentaires, ils sont fermentés sélectivement par la flore intestinale. Ainsi, non seulement ils assurent une fonction intestinale optimale, mais ils agissent aussi en tant que prébiotiques. Il s'agit là d'allégations prouvées qui s'appuient toutes sur des données scientifiques et qui sont soutenues par des études réalisées sur des volontaires humains et des animaux de laboratoire. Nous travaillons en permanence avec des chercheurs, des scientifiques et des institutions académiques de premier plan pour améliorer notre compréhension de l'inuline et de l'oligofructose, et vous offrir des bienfaits tangibles.

Propriétés prébiotiques

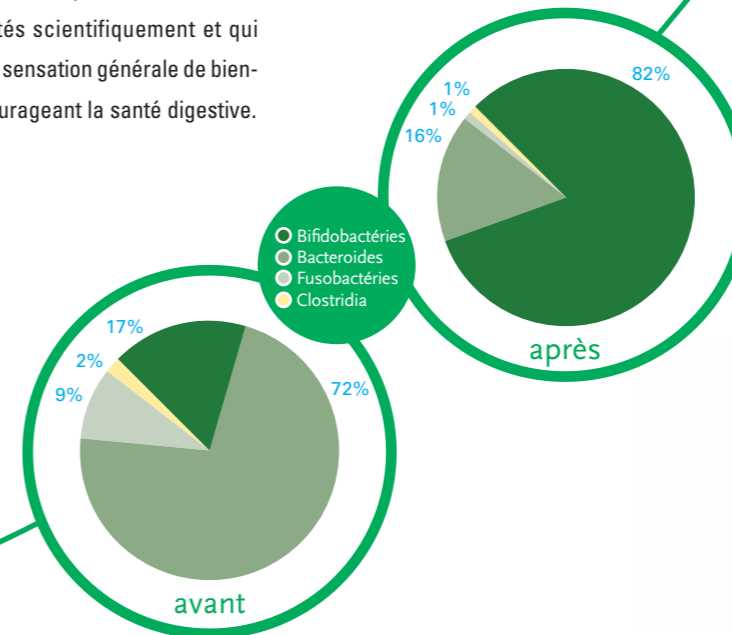
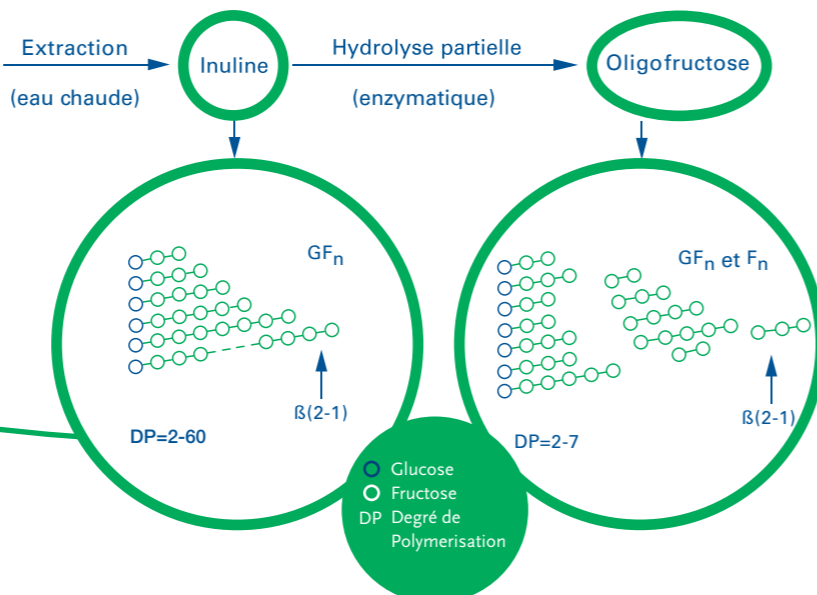
Le gros intestin est un écosystème complexe qui héberge 400 à 500 types bactériens différentes. Ces bactéries contribuent à un nombre considérable de fonctions biologiques dans notre corps. Pour préserver une flore bien équilibrée, il faut plus de bactéries bénéfiques

que de pathogènes. Il est par conséquent essentiel d'encourager la croissance des 'bonnes' bactéries. Un prébiotique est un ingrédient alimentaire non digestible qui affecte son hôte de façon bénéfique en stimulant sélectivement la croissance et/ou l'activité des 'bonnes' bactéries dans le côlon. Des tests in vitro ont montré que l'inuline et l'oligofructose Orafti® sont d'excellents milieux sélectifs de croissance et des substrats énergétiques pour les bactéries Bifidus, qui freinent en outre le développement de certaines souches nocives. Ces résultats ont été confirmés dans plus de dix études d'intervention sur des volontaires humains.

Nous pouvons vous faire profiter de cette connaissance, en travaillant en étroite collaboration avec vous pour concevoir des prébiotiques testés scientifiquement et qui contribuent à une sensation générale de bien-être tout en encourageant la santé digestive.



Racines de chicorée
15 - 17% d'inuline



Santé osseuse et contrôle du poids



santé

bien-être



Augmenter la consommation de calcium

Un apport inapproprié de calcium peut mener à une déficience chronique et, plus tard, à l'ostéoporose. Tout le calcium dont nous avons besoin pour une structure osseuse saine provient de notre régime alimentaire. Cependant, seul un tiers du calcium ingéré est effectivement absorbé, le reste étant excrété. Il a été démontré que l'inuline standard et l'oligofructose stimulent dans une certaine mesure l'absorption du calcium alimentaire. Toutefois, dans ces études, l'inuline et l'oligofructose étaient consommés à des niveaux journaliers très élevés (15 à 40g).

Créer une synergie

A la lumière de ces résultats, BENE0-Orafti a développé et fait breveter une nouvelle forme d'inuline enrichie en oligofructose.

Appelé Orafti®Synergy1, cet ingrédient a fait preuve d'une efficacité accrue dans l'absorption du calcium et l'augmentation de la densité minérale osseuse. C'est ce qu'a récemment démontré une étude en double aveugle menée par des chercheurs américains et dans laquelle 100 adolescents recevaient soit 8g d'Orafti®Synergy1 soit une quantité équivalente de placebo tous les jours pendant un an. Cette nouvelle étude a démontré qu'Orafti®Synergy1 augmentait de plus de 45% l'accroissement de la densité minérale osseuse et de 15% l'accroissement du contenu minéral osseux après un an de supplémentation.

L'absorption de calcium ainsi que la densité minérale osseuse se sont avérées bien plus élevées chez les sujets qui avaient consommé Orafti®Synergy1.

Satiété et contrôle du poids

Dans le contexte actuel d'épidémie d'obésité, l'inuline et l'oligofructose ouvrent de nouvelles perspectives dans le domaine du contrôle du poids. Dans une étude impliquant des volontaires sains, l'oligofructose (16g/jour) a montré une augmentation de la satiété, une diminution de la sensation de faim et de l'envie de prise alimentaire.

Ceci contribuait à une diminution de la prise énergétique totale, au cours de la journée avec apport d'oligofructose.

Dans une autre étude, la prise de 8g/jour d'Orafti®Synergy1 par 100 adolescents a montré une diminution de l'index de masse corporelle (IMC), du poids et de la masse grasse après 1 an de supplémentation. Ces données mettent en lumière le potentiel d'Orafti®Synergy1 dans le maintien du poids et d'une composition corporelle optimale, en permettant d'éviter une prise de poids excessive pendant ce stade critique de la croissance.

Alimentation mieux équilibrée avec Orafti®

Ces qualités nutritionnelles irréfutables, combinées à d'exceptionnelles caractéristiques technologiques, sont utilisées pour créer des aliments mieux

équilibrés. En remplaçant une partie du sucre ou des matières grasses par Orafti®, il est possible de créer des produits allégés, aux bienfaits accrus pour la santé. De plus,

ces produits ont un goût tout aussi agréable que leurs équivalents non allégés en sucre ou en matières grasses. Il n'y a donc aucun compromis sur la saveur ou la texture.

Le facteur bien-être

A l'écoute des consommateurs

Les preuves scientifiques sont essentielles pour apporter de la crédibilité aux messages sur la santé. Chez BENE0-Orafti, nous sommes également persuadés qu'une compréhension approfondie de ce que souhaitent les consommateurs est la base de tout concept-produit convaincant.

BENE0-Orafti a attentivement écouté les consommateurs en menant une vaste étude dans 14 pays. Elle a clairement montré que les consommateurs recherchent avant tout des produits leur donnant une sensation de bien-être. Et un système digestif sain qui fonctionne bien leur procure cette sensation.

Si l'on considère les résultats de l'étude sous forme de pyramide, il est clair que la sensation de bien-être se situe au sommet, grâce à un système digestif sain qui peut être attribué à

Orafti®. La base de la pyramide est l'origine même d'Orafti®. Sa source naturelle conforte les consommateurs dans la confiance qu'ils peuvent avoir vis-à-vis de ce produit.

Les personnes qui ont participé à cette étude ont affirmé qu'elles aimeraient pouvoir acheter des produits laitiers, du pain, des pâtes alimentaires, des pâtes à tartiner et d'autres aliments quotidiens enrichis avec Orafti®.

En incorporant des ingrédients Orafti® dans les aliments conventionnels et fonctionnels, l'industrie alimentaire est en mesure de créer des produits pouvant contribuer à une sensation générale de bien-être. Grâce à cette combinaison unique de support scientifique et de connaissance des aspirations des consommateurs, nous pouvons travailler en collaboration avec vous pour transformer tous ces bienfaits en produits attirants et percutants pour les consommateurs.



Marketing Orafti®

Communiquer avec les consommateurs

Il ne fait aucun doute que les consommateurs s'intéressent à leur alimentation, mais la communication doit être claire et directe. Les consommateurs rejettent tout jargon médical ou discours trop scientifique.

Pour aider les industriels de l'alimentaire à communiquer sur les bienfaits santé de l'inuline et de l'oligofructose Orafti®, BENE0-Orafti a créé le programme de communication BENE0™. Il s'agit d'un partenariat dans lequel BENE0-Orafti travaille avec l'industrie alimentaire pour s'assurer que des messages clairs, pertinents et positifs soient utilisés pour communiquer

les propriétés nutritionnelles de l'inuline et de l'oligofructose. Cette approche permet de construire la notoriété du produit et la confiance du consommateur.

Le symbole BENE0™ apposé sur un emballage garantit que le produit contient suffisamment d'ingrédient actif Orafti® pour avoir un effet positif sur la santé digestive.

Par ailleurs, les consommateurs peuvent aussi trouver sur le site web BENE0™ (www.BENE0.com) de plus amples informations sur les ingrédients Orafti® et les bienfaits qu'ils peuvent leur apporter. Cet outil de communication très performant est destiné au consommateur final.

Nouvelles opportunités marketing

Les producteurs peuvent capitaliser sur les bienfaits nutritionnels exceptionnels d'Orafti® pour développer des aliments dotés 'd'allégations de santé' ou 'd'allégations nutritionnelles'. BENE0-Orafti s'appuie pour cela sur de nombreuses années d'expérience dans le développement et le positionnement d'aliments. Nous pouvons vous apporter toutes les ressources réglementaires, scientifiques et en communication dont vous avez besoin pour commercialiser efficacement vos produits dans le respect de la réglementation.



Du bon côté de la loi

L'inuline et l'oligofructose sont des ingrédients et non des additifs alimentaires. Ils peuvent être qualifiés de 'fibres alimentaires' dans presque tous les pays du monde. Une méthode d'analyse AOAC spécifique a été développée (AOAC 997.08) pour mesurer précisément l'inuline et l'oligofructose. Dans la plupart des pays, leurs valeurs énergétiques ont été confirmées de 1 à 2 kcal/g.

Des réglementations locales régissent les mentions à apposer sur les emballages ou dans la publicité en ce qui concerne les bienfaits sur la santé ou les propriétés nutritionnelles des aliments. Nos experts peuvent apporter des conseils détaillés sur les exigences réglementaires de chaque pays.

Caractéristiques technologiques primées de l'inuline Orafti®

Remplacement des matières grasses

L'inuline peut stabiliser l'eau dans une structure crémeuse en donnant la même sensation en bouche que la matière grasse. Cela permet aux développeurs de remplacer une partie des matières grasses par Orafti® et de réduire la valeur énergétique des produits. Sans compromettre le goût, cette opération donne une texture onctueuse et crémeuse.

Amélioration du goût et de la texture

L'inuline peut être utilisée pour améliorer la texture et la sensation en bouche des produits pauvres en graisse, leur donnant rondeur et crémeux ainsi qu'une saveur plus équilibrée. Elle stabilise aussi les émulsions, les dispersions et améliore la stabilité des mousses.

Facilité d'utilisation

Dans la plupart des cas, les propriétés de substitution des matières grasses de l'inuline peuvent être obtenues sans changements majeurs dans le processus de production. Les poudres Orafti® peuvent être incorporées avec d'autres ingrédients.



nutrition



Caractéristiques technologiques primées de l'oligofructose Orafti®



Remplacement du sucre

L'oligofructose est un substitut naturel du sucre. Il a un goût modérément sucré - 30% du pouvoir sucrant du saccharose - sans aucun arrière-goût ni persistance. On le combine souvent avec des édulcorants intenses pour donner un goût sucré plus prononcé à des produits "sans sucre ajouté".

L'effet synergique créé en mélange avec les édulcorants intenses élimine également leur arrière-goût. Ceci donne au produit final un goût sucré plus naturel et proche de celui du sucre. Une autre alternative est la combinaison d'oligofructose avec des sucres tels que le fructose et le saccharose. C'est une solution idéale pour réduire de façon naturelle la teneur en sucre des produits alimentaires.

Grande solubilité

L'oligofructose Orafti® est plus soluble que le saccharose et est, sans aucun doute, la fibre alimentaire la plus soluble au monde.

Stabilité

Dans des conditions d'acidité élevée et de température élevées, sur des temps d'exposition significatifs, l'oligofructose et l'inuline peuvent s'hydrolyser en fructose. L'oligofructose est plus sensible à l'hydrolyse acide que l'inuline. Cela rend difficile l'utilisation d'oligofructose dans les produits très acides qui ont une longue durée de conservation à température ambiante, comme les boissons gazeuses. Dans les autres applications, telles que les préparations de fruits et les jus de fruits, l'hydrolyse peut être limitée par le contrôle du procédé de fabrication.

La famille Orafti®

	Teneur en inuline / oligofructose	Glucose / fructose / saccharose	DP moyen (Degré de Polymérisation)	Pouvoir sucrant	Propriétés techniques
Orafti®ST-Gel	~92%	~8%	≥10	10%	Inuline standard instantanée pour une meilleure dispersibilité
Orafti®GR	~92%	~8%	≥10	10%	Inuline en granulés
Orafti®HP	100%	0%	≥23	0%	Inuline haute performance pour remplacer les matières grasses à de faibles températures
Orafti®HPX	100%	0%	≥23	0%	Inuline haute performance pour remplacer les matières grasses à des températures élevées
Orafti®L60	60%	40%	N/A	65%	Oligofructose liquide
Orafti®L85	85%	15%	N/A	50%	Oligofructose liquide
Orafti®L95	95%	5%	N/A	30%	Oligofructose liquide
Orafti®P95	95%	5%	N/A	30%	Oligofructose en poudre
Orafti®Synergy1	~92%	~8%	N/A	N/A	Inuline enrichie en oligofructose, la plus appropriée pour les allégations de santé
Orafti®LGI	~96%	~4%	≥8	20%	Inuline à faible taux de sucres
Orafti®HSI	86%	14%		25%	Inuline hautement soluble
Orafti®HSI Ultra	97%	3%		25%	Inuline hautement soluble, à teneur réduite en sucres

Une vaste gamme de bienfaits

L'inuline et l'oligofructose Orafti® ont déjà démontré des qualités nutritionnelles et technologiques. Ces ingrédients permettent aussi un étiquetage clair et simple.

Enrichissement en fibres	Allégations de santé	Diminution des matières grasses et de l'apport calorique	Diminution du sucre et de l'apport calorique	Amélioration de l'étiquetage	Amélioration du goût / de la texture
Orafti®	Orafti®	Inuline Orafti®	Oligofructose Orafti®	Orafti®	Orafti®
<ul style="list-style-type: none"> Amélioration de la qualité nutritionnelle sans compromis sur le goût 	<ul style="list-style-type: none"> Bifidogène Prébiotique Absorption du calcium Effets fibres 	<ul style="list-style-type: none"> Amélioration de la texture et du profil nutritionnel Stabilisation de la phase aqueuse 	<ul style="list-style-type: none"> Synergie avec les édulcorants intenses Pour les diabétiques Amélioration du profil nutritionnel 	<ul style="list-style-type: none"> Naturel Végétal Pas un additif Régime équilibré 	<ul style="list-style-type: none"> Systèmes pauvres en matières grasses Systèmes édulcorants Amélioration de la stabilité
♥	♥	♥ ✕	♥ ✕	♥	✕
♥ Bienfaits nutritionnels		✕ Bienfaits technologiques			

Nos plus belles applications

L'inuline et l'oligofructose Orafiti® peuvent être utilisés dans la plupart des applications alimentaires à l'exception des produits liquides à acidité élevée ayant une longue durée de vie à température ambiante, par ex. les boissons gazeuses.



Plats préparés

Substituts de repas



Pâtes



Biscuits



Produits instantanés



Produits carnés



Aliments pour bébés



Compléments alimentaires

Chocolat



Crèmes glacées



Céréales & barres céréalières



Confiserie



Jus de fruits & smoothies



Produits laitiers





BENEO-Orafti fait partie du Groupe BENEO,
une filiale du Groupe Südzucker, spécialisée dans les ingrédients fonctionnels.

BENEO-Orafti
Aandorenstraat 1 • B - 3300 Tienen • Belgium
Tél +32 16 801 301 • Fax +32 16 801 308
info@BENEO-Orafti.com • www.BENEO-Orafti.com

L'information contenue dans cette brochure correspond à l'état actuel de notre connaissance;
toutefois nous ne pouvons garantir la pertinence ou l'intelligibilité des informations.
La reproduction entière ou partielle de ce document requiert l'autorisation écrite de l'éditeur.

beneo
orafti