



Givaudan innove et présente sa nouvelle technologie permettant d'amener une préférence consommateur avec des produits alimentaires à teneur réduite en sel

Dübendorf, Suisse, 25 Février 2009: Givaudan a mis au point une technologie exclusive qui permettra aux fabricants de produits alimentaires de répondre au problème des teneurs en sel élevées dans les plats cuisinés.

Givaudan a développé, dans le cadre de son programme TasteSolutions™, un portefeuille complet d'ingrédients et de blocs de conception aromatique permettant à ses aromaticiens d'accentuer la perception du sel dans des produits à teneur réduite en sodium.

« Chez Givaudan, précise Andreas Haenni, Directeur Global du Département Culinaire, nous avons compris que les teneurs en sel élevées dans les produits alimentaires ne sont plus acceptables par les consommateurs. Mais nous savons aussi que des produits hyposodés peuvent avoir un goût excellent. C'est pourquoi, plutôt que de penser au sel en l'isolant de son contexte, Givaudan se focalise sur l'amélioration globale du goût. »

Givaudan continue ses investissements en matière de techniques de validation sensorielle qui viennent mesurer et prouver les performances aromatiques. Une courbe de perception sel/temps est aussi développée pour représenter visuellement les effets du chlorure de sodium. L'impact gustatif du sel est analysé en un certain nombre de phases avec une « note d'attaque » initiale minérale, suivie d'une « phase de perception » plus profonde ou « tenue en bouche », puis d'une rémanence caractéristique.

Plutôt que d'essayer de remplacer le sel, Givaudan cherche d'abord à comprendre sa fonctionnalité au niveau du goût dans les applications de ses clients. Puis, nous créons l'arôme qui va rétablir, au niveau de la courbe de perception sel/temps, ces aspects gustatifs nécessaires pour amener une préférence consommateur dans un produit réduit en sel.

Le domaine du goût est très complexe, et la réduction de sodium amène à relever plusieurs défis techniques. Une étroite collaboration chez Givaudan entre les spécialistes des départements Applications et Analyse Sensorielle permet de s'assurer que nos aromaticiens connaissent parfaitement les interactions entre les matrices alimentaires et les arômes. Cette connaissance approfondie entre les produits alimentaires et leur validation sensorielle a permis à Givaudan de développer des solutions destinées à des produits tels que les soupes, les sauces, les snacks, les produits carnés ou céréaliers, ou la boulangerie

Mr Haenni indique que « les meilleurs résultats sont obtenus lorsque qu'une collaboration étroite s'établit avec les clients afin d'optimiser la performance aromatique, de maintenir ou d'améliorer les indications d'étiquetage, et de minimiser l'impact coût sur les produits reformulés ».

Givaudan met au point des solutions adaptées aux différentes contraintes de coûts et autres obligations réglementaires requises, telles que la naturalité des arômes, l'absence d'allergènes, de MSG ou bien si les arômes doivent être kasher ou hallal. En fait, et contrairement à d'autres produits du marché, Givaudan est en mesure de proposer des arômes qui ne s'appuient pas sur l'utilisation du chlorure de potassium, si le client n'en veut pas.

« L'approche pluridisciplinaire de Givaudan pour développer sa palette d'ingrédients est en parfaite adéquation avec nos technologies exclusives liées à la science du goût, » explique Bob Eilerman, Directeur du Département Science et Technologie.

« Toute l'étendue de nos capacités de recherche, incluant la biologie moléculaire, la biochimie, l'analyse de produits naturels et la technologie des arômes de réaction est mise en œuvre pour satisfaire les demandes de nos clients. »

De plus, le réseau de nos partenaires industriels et universitaires apporte des perspectives de développement inégalées dans les sensations gustatives. En 2007/2008, 70% des brevets déposés par Givaudan concernaient les perceptions et les intensités gustatives.

Le programme TasteSolutions™ de Givaudan a déjà obtenu un certain nombre de succès commerciaux auprès de ses clients et a permis de diminuer leurs besoins en sel. Givaudan a ainsi pu connaître une croissance de volume à deux chiffres dans ce domaine en 2008.

Notes aux rédacteurs en chef :

La Division Arômes de Givaudan est le partenaire de confiance pour toutes les Sociétés leaders dans le domaine de l'alimentation et des boissons. Le Groupe combine son expertise globale en matière de compréhension sensorielle et d'analyse avec des innovations axées sur les consommateurs, pour des applications uniques sur les produits et de nouvelles opportunités de marché. Qu'il s'agisse de concepts, d'approvisionnements de magasins ou de restauration rapide, Givaudan collabore avec des fabricants d'aliments et de boissons pour développer des arômes et des goûts utilisés dans des produits leader sur les marchés des cinq continents.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter :

Martine Uzan : Givaudan France Tel : +33(0)1/39 98 1938 <http://www.givaudan.com>

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: shelby.rohwedder@coburnww.com
Tel: +1 212 536 9836