

Mieux-être





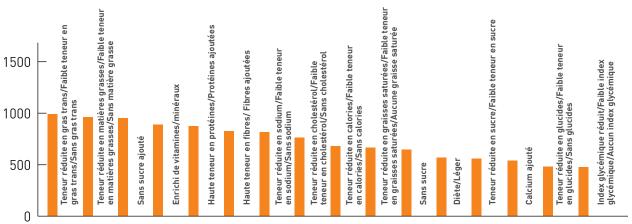
Les consommateurs soucieux de leur mieux-être sont à l'origine des tendances des produits

Les consommateurs sont de plus en plus conscients de leur santé et de leur mieux-être au cours des dernières décennies; beaucoup croient maintenant qu'un régime alimentaire et de l'exercice seuls ne suffisent plus. De nos jours, la santé émotionnelle et mentale est devenue presque aussi importante que la santé physique. Les consommateurs cherchent maintenant à combiner des aliments de haute qualité qui sont réels, frais et variés avec de l'exercice, du sommeil et des pratiques mentales stabilisatrices pour dynamiser et renforcer leur corps.

Bien que les consommateurs adoptent une approche plus holistique du mieux-être, les aliments jouent toujours un rôle essentiel. Plus de 40 % des consommateurs ont suivi un régime alimentaire au cours des 12 derniers mois.¹ Dans certains cas, des consommateurs plus progressistes surveillent même l'impact d'aliments en particulier sur leur corps et leur métabolisme. Cette prise de conscience des effets de l'alimentation sur l'organisme les amène à être plus préoccupés par le choix des bons types de protéines, des bons types graisses et des bons types et quantités de glucides. Les aliments doivent avoir bon goût et avoir une bonne valeur nutritionnelle. Heureusement, les progrès de la technologie des ingrédients alimentaires ont créé plus d'options que jamais pour ces consommateurs soucieux de leur mieux-être.



Allégations relatives au bien-être

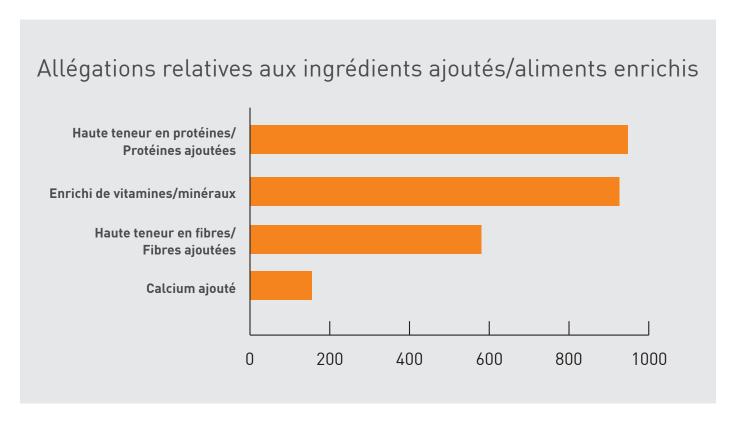


Nombre d'introductions de nouveaux produits au Canada, présentant des allégations relatives au bien-être de janvier 2018 à juin 2020.³



Amélioration favorisant la santé

Une partie très attrayante de la tendance actuelle de mieux-être est l'amélioration favorisant la santé. L'amélioration favorisant la santé fait référence à l'ajout d'ingrédients fonctionnels et nutritionnels aux aliments préférés traditionnels. Pour maintenir une alimentation saine, de nombreux consommateurs recherchent des aliments qui sont riches en protéines, riches en fibres et enrichis en vitamines et minéraux. Cependant, cette tendance présente un défi. Les produits « enrichis » peuvent sembler être synthétiques ou « sur-transformés », il est donc important de choisir des ingrédients qui puissent maintenir votre étiquette épurée.



Nombre de lancements de nouveaux produits au Canada, présentant des allégations en matière d'ingrédients ajoutés/aliments enrichis de janvier 2018 à juin 2020.³

Protéine

L'enrichissement en protéines est une tendance établie depuis un certain temps; cependant, le marché des protéines est en évolution. De plus en plus de consommateurs recherchent une approche nutritionnelle complète, notamment des sources de protéines dans les plats de tous les jours sans devoir obligatoirement opter pour des boissons et barres protéinées traditionnelles. En même temps, la tendance d'alimentation à base de plantes a créé un intérêt significatif pour les protéines végétales. Bien que les protéines végétales aient traditionnellement eu du mal à être à la hauteur de leurs homologues d'origine animale, les technologies de traitement avancées ont contribué à améliorer le goût, la texture et la saveur de nombreuses options à base de plantes.

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Agropur	En tant que plus grand fabricant de protéines de lactosérum en Amérique du Nord, Agropur propose des ingrédients à base de lactosérum de qualité supérieure pour les marchés de l'alimentation, des boissons et de la nutrition sportive. Ces ingrédients fonctionnels supérieurs sous les noms de marque BiPRO®, ISO Chill® et BioZate® peuvent ajouter des avantages souhaitables à toute application, y compris les boissons claires à haute teneur en protéines.
AMCO	AMCO Proteins est l'un des principaux fabricants de protéines laitières axés sur les solutions à base de poudre pour les marchés de l'alimentation, des boissons et de la nutrition. La caséine est la fraction protéique précipitée par l'acidification du lait écrémé pasteurisé. Idéal pour les barres, les produits de boulangerie, les céréales, les grignotines et plus encore, AMCO propose une variété de tailles de mailles pour répondre à vos besoins.
Cargill	Les farines de soya flexibles et fonctionnelles de Cargill offrent une amélioration de la texture, des protéines, de la viscosité et des propriétés gélifiantes. La farine de soya dégraissée Prolia™ offre des options de recettes pour des versions savoureuses et plus saines des aliments classiques favoris. Les produits de la marque Prosanté® sont des farines de soya texturées de qualité supérieure qui sont offertes dans une variété de formes et de tailles. Imitant l'apparence et la structure fibreuse de la viande cuite, elles peuvent également être utilisées pour ajouter des protéines et du croquant aux barres nutritionnelles et aux collations. Offert avec identité préservée.
Ingredients by Nature	Ingredients by Nature fournit des aliments verts de qualité supérieure en plus de leur large gamme d'ingrédients naturels de spécialité pour le marché de l'alimentation et des nutraceutiques. Riches en protéines, ces aliments verts – principalement la luzerne, la chlorelle et la spiruline – sont offerts en version conventionnelle et biologique.
Innophos	Les protéines de graines de canneberge d'Innophos ne sont pas seulement une bonne source de protéines et de fibres, mais aussi une source d'antioxydants proanthocyanidines convoitée. De belle couleur rouge clair, la poudre de graines de canneberge sera un excellent ajout à une large gamme d'applications alimentaires, de boissons et de nutraceutiques.
Nitta Gelatin, VYSE Gelatin	Depuis plus d'un siècle, Nitta Gelatin et Vyse Gelatin fabriquent des produits de gélatine et de collagène de qualité supérieure pour diverses applications alimentaires et nutraceutiques. Dérivés de sources bovines, porcines et marines, la gélatine et le collagène peuvent être adaptés à un éventail d'utilisations. En plus de leurs offres de produits génériques, leur gélatine innovante XactSet™ peut être utilisée pour des applications plus épurées sans amidon et une prise rapide. Les peptides de collagène de la marque Wellnex sont fondés par la science pour soutenir la santé de la peau, des os, des articulations et des muscles.

Fibres

Les allégations relatives aux aliments « riche en fibres/fibre ajoutées » se sont stabilisées par rapport aux sommets précédents, mais demeurent importantes pour les consommateurs nord-américains.³ Les divers bienfaits des fibres pour la santé sont des facteurs importants qui font croître le marketing des fibres alimentaires en Amérique du Nord, même si le nombre de lancements de nouveaux produits présentant des allégations liées aux fibres s'est stabilisé.

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Cargill	Cargill est un producteur national entièrement intégré et un innovateur d'amidons natifs et modifiés. Les amidons résistants C*Actistar™ de Cargill contribuent de manière significative à augmenter la teneur en fibres des produits alimentaires sans en affecter la saveur, la texture ou les paramètres de transformation. Un faible taux d'adsorption de l'eau permet des niveaux d'inclusion élevés avec peu de changements de recette tout en maintenant au produit fini une texture attirante dans une grande variété de produits céréaliers.
The iidea Company	L'entreprise The iidea Company fournit de l'inuline biologique et du sirop d'agave. L'inuline est approuvée par Santé Canada comme ingrédient pour améliorer les fibres alimentaires dans les aliments et elle peut être utilisée pour remplacer le sucre, les matières grasses et la farine. L'inuline a un impact croissant minimal sur la glycémie et réduit la réponse glycémique.

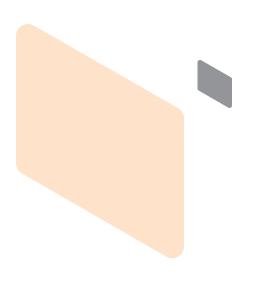
Fibre (suite)

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Ingredients by Nature	La fibre d'agrumes à large spectre d'Ingredients by Nature offre une étiquette épurée et des avantages pour la santé avec un large éventail d'applications alimentaires et nutraceutiques. Un mélange de fibres solubles et insolubles, la fibre d'agrumes est offerte individuellement ou sous forme de mélange d'agrumes comme l'orange, le citron ou le pamplemousse, offertes en versions à la fois conventionnelle et biologique.
Interfiber	Une gamme de fibres alimentaires insolubles d'Interfiber – incluant la fibre de cacao, d'avoine et de blé – améliorent la nutrition des produits alimentaires et nutraceutiques, ainsi que la texture, la texture en bouche et la saveur. Offerts en différentes tailles de mailles, tous ces produits ne contiennent pas d'OGM ni de gluten.
Tata NQ	Les nouvelles fibres prébiotiques cliniquement prouvées sont offertes exclusivement au Canada par l'entreprise Tata NQ, le fournisseur d'ingrédients nutritionnels et de formulation de la maison Tata pour les industries alimentaires, animales et nutraceutiques. Les fructo oligosaccharides à chaîne courte (FOS) de marque Fossence™ sont des fibres prébiotiques solubles issues de la fermentation du sucre de canne. Soutenu par la science pour la santé intestinale et plus encore, Fossence™ peut également servir de substitut de sucre hypocalorique avec des avantages supplémentaires. Le galacto-oligosaccharide (GOS) de Gossence™ est une fibre prébiotique soluble fabriquée à partir de lactose en utilisant un procédé breveté de biofermentation. Offerts sous forme liquide et en poudre, ces prébiotiques solubles sont appuyés par plusieurs études scientifiques. Dotés d'un faible indice glycémique, ils optimisent sélectivement les bactéries bénéfiques dans l'intestin favorisant un bien-être global.
Primex	Primex, un leader mondial dans la fabrication de produits à base de chitosan basé en Islande, nous propose du chitosan de fibres alimentaires naturelles de qualité supérieure dans différents grades et viscosités pour diverses applications alimentaires et nutraceutiques. Une fibre alimentaire soluble, le chitosan contribue à trois mécanismes principaux du tube digestif humain : gonflement, viscosité et fermentation. En plus d'être une source de fibres efficace, le chitosan contribue également à réduire le cholestérol en raison de ses propriétés de liaison aux matières grasses et offre une protection antimicrobienne pour une durée de conservation prolongée.

Vitamines et minéraux

Il est possible d'obtenir tous les nutriments dont nous avons besoin à partir d'une alimentation variée et nutritive. Toutefois, que ce soit par circonstance ou par choix, ce n'est pas toujours à la portée de tous. L'enrichissement en minéraux peut ajouter des nutriments perdus lors de la transformation et peut représenter un moyen positif d'améliorer le profil nutritionnel des produits.

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
ICL	ICL offre une gamme complète de produits phosphatés pour la formulation alimentaire afin de fournir fonction et enrichissement. Les phosphates sont des ingrédients alimentaires fonctionnels qui donnent aux fabricants de produits alimentaires la possibilité d'optimiser la valeur nutritionnelle de leurs produits par l'ajout de phosphore, de calcium et de potassium avec des sels de phosphate.
Innophos	Les vitamines triturées d'Innophos sont offertes en différentes concentrations et constituent un excellent ajout à tout aliment, boisson ou produit nutraceutique. Les vitamines triturées garantissent l'homogénéité et la facilité de mise à l'échelle pour l'enrichissement. Une vitamine D3 végétalienne est également offerte pour répondre à tous vos besoins.
Jungbunzlauer	Jungbunzlauer propose une gamme complète de minéraux fonctionnels dérivés de l'acide citrique, de l'acide gluconique et de l'acide lactique, y compris le lactate de calcium gluconate, le gluconate de potassium, le citrate tricalcique, le citrate de trimagnésium, le citrate de tripotassium, le citrate de zinc et le lactate de potassium. Ces sels spéciaux présentent une biodisponibilité élevée, une solubilité élevée et une teneur élevée en minéraux avec un goût franc et neutre dans les aliments et les boissons, ainsi que dans les compléments alimentaires.
Zochem Inc	En tant que plus grand producteur d'oxyde de zinc en Amérique du Nord, les produits Zochem peuvent être utilisés dans une grande variété d'applications, y compris dans les industries alimentaires, animales et nutraceutiques. Offert en différentes qualités, l'oxyde de zinc est un minéral convoité pour sa grande pureté et son faible coût.
Multiple	Univar Solutions propose une large gamme de vitamines, minéraux et minéraux chélatés provenant d'une variété de fournisseurs pour répondre à vos besoins d'enrichissement nutritionnel. En plus de travailler avec des fournisseurs nationaux, notre équipe dédiée à l'approvisionnement mondial est disponible pour trouver des fournisseurs crédibles concernant l'importation de vitamines, de minéraux et d'autres produits pour vous aider à maintenir une chaîne d'approvisionnement ininterrompue.





Superaliments

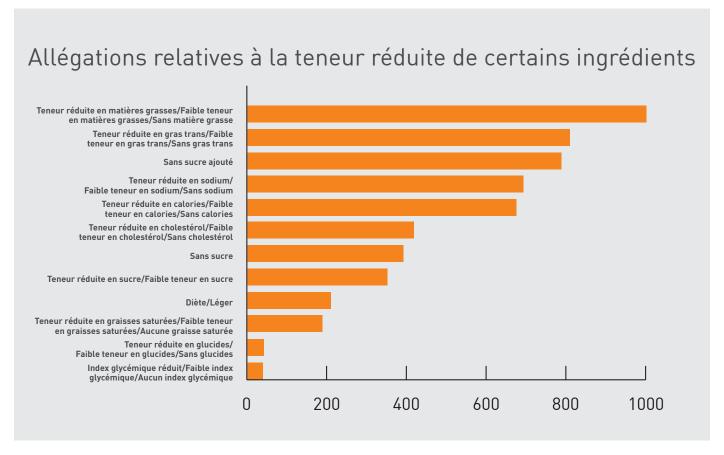
Riche en nutriments, les superaliments peuvent augmenter la densité nutritionnelle de tout repas, grignotine ou boisson. La popularité des superaliments dans le monde a considérablement augmenté au cours des dernières années pour répondre à la demande croissante des consommateurs qui souhaitent avoir des options plus saines.

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Algarrobos Orgánicos	Algarrobos Organicos offre des aliments fonctionnels andins et amazoniens à haute valeur nutritionnelle de qualité supérieure. Ces poudres de fruits, de racines et de grains certifiés biologiques et sans gluten constituent un excellent ajout à tout produit dans les secteurs de l'alimentation, des boissons et des nutraceutiques. Ces ingrédients fonctionnels incluent notamment la poudre de camu-camu contenant de la vitamine C naturelle, la poudre de maca crue et gélatinisée, la poudre de mesquite, la poudre de maïs violet, la poudre de sacha inchi et la poudre de quinoa.
CAIF	Cultivée au Brésil et fournie par CAIF, la poudre de cerise acérola comptant des niveaux variés de vitamine C naturelle constitue un excellent ajout à tout aliment ou produit nutraceutique. Offerte en version biologique et conventionnelle, l'acérola peut contenir de 17 % à 32 % de vitamine C naturelle.
Ingredients by Nature	Les poudres d'herbe de source nord-américaine d'Ingredients by Nature comprennent l'herbe de blé, l'herbe d'avoine et l'herbe d'orge. Offertes en version conventionnelle et biologique, ces produits représentent une bonne source de protéines parmi d'autres micronutriments essentiels. Idéales pour un produit alimentaire fonctionnel dans l'industrie alimentaire, animale ou nutraceutique.
Innophos	Les poudres de champignons MycoFusions® cultivés sur du maïs violet biologique profondément pigmenté constituent un excellent complément alimentaire à tout produit alimentaire ou nutraceutique. Offertes par Innophos, ces poudres biologiques multifonctionnelles sont riches en phytonutriments et antioxydants bienfaisants pour la santé. Offertes en mélange ou individuellement : hydne hérisson, agaric, chaga, cordyceps, reishi, shiitake et maitake.



Réductions favorisant la santé

Une autre partie remarquable de la tendance du bien-être est la réduction favorisant la santé. La réduction favorisant la santé fait référence à l'élimination ou à la réduction d'ingrédients perçus comme malsains. Souvent, ces ingrédients doivent être remplacés par d'autres composantes afin de maintenir le goût et la texture exigés par les consommateurs. Encore une fois, il est important de choisir des ingrédients qui aident à maintenir une étiquette épurée.



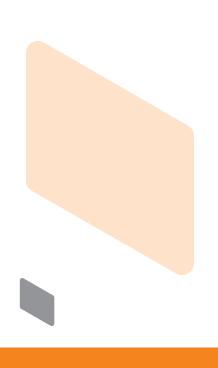
Nombre de lancements de nouveaux produits au Canada, présentant des allégations relatives à la teneur réduite de certains ingrédients de janvier 2018 à juin 2020.³

Matières grasses

Le nombre de lancements de nouveaux produits dans la catégorie de réduction des matières grasses est en fait en léger déclin. Par exemple, les lancements de produits en Amérique du Nord qui incluaient des allégations relatives aux matières grasses ont diminué de 45 % en 2019, par rapport à leur sommet en 2014, bien que les allégations relatives aux matières grasses restent l'allégation de bien-être la plus courante. Cependant, cette réduction provient d'une base incroyablement élevée suggérant que la demande pour les produits à faible teneur en matières grasses ne diminue pas.

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Cargill	Cargill est l'un des principaux développeurs, transformateurs et distributeurs de texturants et de mélanges stabilisants aux fonctionnalités uniques. Développé par l'équipe de scientifiques et d'experts de Cargill, le mélange de stabilisants CitriTex™ permet de remplacer jusqu'à 50 % de l'huile ou des matières grasses dans les produits de boulangerie, tout en conservant le goût et la texture d'un produit riche en matières grasses, aidant les fabricants à optimiser les coûts. L'ajout de maltodextrine, notamment Dry MD™ 01901 ou Dry MD™ 01956 peut également réduire la teneur en matières grasses et en huile des recettes, offrant la possibilité de créer des produits à faible teneur en matières grasses sans en affecter la qualité.
DuPont	Les éthers de cellulose de DuPont Nutrition & Biosciences, de marque Methocel™ et Wellence™, sont des fibres alimentaires durables hydrosolubles qui peuvent être utilisées pour lier et comme analogue aux matières grasses. Dans les produits formés comme les galettes végétariennes et les viandes à base de plantes, Methocel™ et Wellence™ assurent le maintien des formes, améliorent la jutosité en liant l'eau et augmentent le rendement. En boulangerie, ils peuvent aider au remplacement des œufs ou du blanc d'œuf et créer une consistance pour les produits sans gluten.
Jungbunzlauer	Jungbunzlauer propose une vaste gamme de gommes de xanthane qui peut être utilisée comme stabilisant, émulsifiant, épaississant, agent de suspension et agent de consistance pour répondre à tous les besoins liés à vos produits. Que vous soyez à la recherche d'une viscosité élevée à de faibles concentrations, d'une stabilité au gel-dégel, d'une excellente stabilité sur une large plage de pH ou d'un épaississant en solution claire, les gommes de xanthane de qualité supérieure de Jungbunzlauer produisent des résultats offrant une saveur neutre et franche.
Palsgaard	Palsgaard est une entreprise de renommée mondiale qui propose une solution complète d'émulsifiants et de stabilisants, qui permet de créer des ingrédients alimentaires produits et issus de sources durables. Le polyricinoléate de polyglycérol, également appelé PGPR dans l'industrie de la confiserie, est l'émulsifiant de choix des chocolatiers pour contrôler les propriétés de flux du chocolat. Ayant la capacité unique de réduire la limite d'élasticité du chocolat et de fournir une stabilité d'émulsion, cet émulsifiant est essentiel pour la formulation de tartinades et d'émulsions à faible teneur en matière grasse.





Sucre

Pour réduire leur consommation de sucre, les consommateurs peuvent opter pour une réduction du sucre ou de produits de substitution de sucre. Puisque deux consommateurs américains sur cinq utilisent des édulcorants « parce qu'ils aiment les sucreries, mais veulent réduire leur apport en calories, les allégations sur les étiquettes liées au sucre continuent de croître. » Les trois principales catégories comprenant des allégations sont les boissons gazeuses, les produits laitiers et les grignotines. Parallèlement, l'utilisation d'édulcorants non nutritifs comme la stévia et l'érythritol augmente régulièrement.²

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Cargill	Cargill est l'un des principaux développeurs, transformateurs et distributeurs d'ingrédients et de systèmes alimentaires offrant un goût sucré qui remplace la fonction du saccharose dans les aliments et les boissons. Ils offrent plusieurs produits, notamment l'érythritol Zerose®, l'extrait de feuille de stévia Truvia®, les édulcorants de nouvelle génération EverSweet® et plus encore. L'érythritol Zerose® est un édulcorant en vrac sans calories qui ressemble et possède le goût du sucre. L'édulcorant à la stévia de nouvelle génération EverSweet® de Cargill est fabriqué avec une levure spéciale, offrant le meilleur de la feuille de stévia et possédant le même goût sucré.
The iidea Company	L'entreprise The iidea Company fournit de l'inuline biologique et du sirop d'agave. Le sirop d'agave biologique est un édulcorant naturel extrait de la plante d'agave appelée « agave bleu ». Il constitue un excellent succédané naturel du sucre en raison de son goût exquis et de ses propriétés bonnes pour la santé.
Jungbunzlauer	Les systèmes d'édulcorants de Jungbunzlauer – y compris les mélanges d'érythritol, d'érythritol-stévia et de fruit des moines- érythritol – répondent à un certain nombre de considérations alimentaires d'aujourd'hui, notamment être un édulcorant naturel, réduire et remplacer le sucre, avoir un faible indice glycémique et favoriser la santé dentaire. L'érythritol Erylite® est un polyol naturel avec un goût sucré franc, un index glycémique nul et une tolérance digestive élevée. La stévia Erylite® et le fruit des moines Erylite® allient les propriétés et les fonctions d'Erylite® avec le pouvoir sucrant des extraits de stévia et du fruit des moines, respectivement.
Importation	Univar Solutions fournit des édulcorants à haute intensité fiables et de qualité aux clients qui recherchent des substituts de sucre rentables. Notre équipe s'est approvisionnée auprès de fournisseurs qualifiés et fiables de fournisseurs de denrées alimentaires agréés. Éliminez tous vos soucis liés à la recherche d'édulcorants de qualité comme le xylitol, l'aspartame et l'acésulfame potassique (Ace-K).

Cholestérol

Les maladies cardiovasculaires sont l'un des défis parmi les plus sérieux en matière de santé à l'échelle du Canada. La réduction du taux de cholestérol à lipoprotéines de basse densité (LDL), ou « mauvais » cholestérol, est l'un des facteurs de risques modifiables de crise cardiaque les plus importants⁵. Les phytostérols se retrouvent naturellement dans différents types d'aliments et peuvent aider à diminuer les taux de cholestérol LDL.⁶

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Cargill	Fabriqués par Cargill, les stérols végétaux CoroWise® sont soutenus par plusieurs études scientifiques et ont démontré qu'ils réduisaier considérablement le « mauvais » cholestérol LDL. Offerts sous forme de poudre, de granulés et d'esters, ces stérols végétaux sont très polyvalents, stables sur une large plage de températures et de pH et peuvent être utilisés dans diverses applications alimentaires, de boissons et de nutraceutiques.
Primex	Primex, un leader mondial dans la fabrication de produits à base de chitosan basé en Islande, nous propose du chitosan de fibres alimentaires naturelles de qualité supérieure dans différents grades et viscosités pour diverses applications alimentaires et nutraceutiques. Une fibre alimentaire soluble, le chitosan contribue à trois mécanismes principaux du tube digestif humain : gonflement, viscosité et fermentation. En plus d'être une source de fibres efficace, le chitosan contribue également à réduire le cholestérol en raison de ses propriétés de liaison aux matières grasses et offre une protection antimicrobienne pour une durée de conservation prolongée.

Sodium

Historiquement un objectif de réduction et de reformulation, le sel reste l'ingrédient le plus utilisé dans les lancements de nouveaux produits alimentaires et boissons. Cela pourrait être sur le point de changer, car les États membres de l'OMS ont accepté de réduire la consommation de sel dans la population mondiale de 30 % environ, et ce, d'ici 2025.

FOURNISSEUR	DESCRIPTION
Armand Products	Armand est le seul fabricant de bicarbonate de potassium aux États-Unis, ce qui signifie que nous pouvons livrer nos produits d'exception plus rapidement et de manière plus fiable que d'autres fournisseurs. Le bicarbonate de potassium d'Armand constitue une solution de remplacement au sodium comme agent levant et pour le contrôle du pH.
ICL	ICL est un fabricant mondial de produits à base de minéraux uniques. Les phosphates sont l'un de ces minéraux et représentent le deuxième minéral le plus abondant dans le corps après le calcium. Il s'agit également d'une solution efficace de réduction du sodium dans plusieurs applications clés, notamment la viande, les produits laitiers, les boissons et les produits de boulangerie. Avec l'ensemble de phosphates et de mélanges de phosphates d'ICL, vous pouvez remplacer les ingrédients riches en sodium tout en conservant la texture et la fonctionnalité souhaitées. En plus des phosphates, ICL fabrique Salona®, un sel marin unique à faible teneur en sodium qui permet aux formulateurs
	de remplacer jusqu'à 50 % le chlorure de sodium et de remplacer complètement le chlorure de potassium. Facile à utiliser et à intégrer en remplacement 1:1, il offre des saveurs acceptables dans de nombreux marchés et applications.
Innophos	Les phosphates Innophos offrent une large gamme de solutions pour réduire le sodium dans les viandes, les produits de boulangerie ainsi que les produits laitiers. Le remplacement de l'agent levant dans les produits de boulangerie peut être une solution idéale pour réduire le sodium tout en conservant le goût et la texture, un facteur important dont il faut tenir compte, car presque tout le sodium dans les produits de boulangerie provient du sel et des agents levants traditionnels. La réduction des niveaux de sodium dans les viandes transformées ainsi que dans le fromage est également possible grâce aux mélanges de polyphosphates d'Innophos tout en conservant à la fois la fonctionnalité et le goût.
Jones Hamilton	Les produits Jones Hamilton Co. sont fabriqués avec fierté aux États-Unis. La division spécialisée de Jones Hamilton Co. propose du bisulfate de sodium pHase ™, un acide alimentaire « naturel » avec la capacité unique d'abaisser le pH sans générer de goût aigre, ce qui permet une gamme d'avantages pour le produit, notamment une sécurité alimentaire améliorée, une durée et une température réduites pour les procédés thermiques, ainsi que la réduction du sodium en relevant le goût du sel. Parfait pour les sauces, les vinaigrettes, les soupes, les plats préparés, les tartinades et plus encore.
Jungbunzlauer	La glucono-delta-lactone de Jungbunzlauer et la glucono-delta-lactone encapsulée sont des acidulants polyvalents pour diverses applications alimentaires. Ils fonctionnent comme acidulant à libération contrôlée, acidulant doux, accélérateur de durcissement, agents levants, agents chélateurs et exhausteurs d'agents conservateurs pour les produits de boulangerie, les produits laitiers, les préparations aux fruits et produits à base de soja. Le sub4salt® de Jungbunzlauer est un mélange breveté de sels minéraux qui permet de réduire le sodium sans compromettre le goût. Un remplacement 1:1 du sel par sub4salt® permet une réduction du sodium pouvant aller jusqu'à 50 % tout en obtenant un goût et une fonctionnalité identiques à ceux du sel dans le produit fini.
Morton Salt	Morton est l'un des plus grands producteurs de sel au monde, proposant des sels et sels de mer fabriqués par évaporation solaire et offerts en différentes tailles de granules. Les sels fournissent plusieurs fonctionnalités essentielles au développement de produits alimentaires et de boissons, notamment l'amélioration de la saveur, la texture et la conservation. L'offre de produits de Morton comprend des options à teneur réduite en sodium et sans sodium.

Sources

- 1. The Hartman Group
- Innova Market Insights
 Mintel

- 4. Euromonitor 5. Amgen Canada
- 6. Santé Canada





Les informations contenues dans ce document peuvent être modifiées sans préavis et vous devez contacter le fabricant pour confirmer. Lisez et suivez la fiche signalétique du produit (« FDS ») pour votre santé. Toutes les informations sont basées sur des données obtenues du fabricant ou d'autres sources techniques reconnues. Univar Solutions Inc. et ses sociétés affiliées (« Univar ») fournissent ces informations « en l'état » et ne font aucune déclaration ni garantie, expresse ou implicite, concernant l'exactitude ou la suffisance des informations et déclinent toutes les garanties implicites. Univar n'est pas responsable des dommages résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations et chaque filiale d'Univar est responsable de ses propres actions. Toutes les transactions impliquant ce[s] Produit[s] sont soumises aux Conditions générales d'Univar, disponibles sur univarsolutions.com ou sur demande.

© 2020 Univar Solutions Inc. Tous droits réservés. Univar, les insignes de collaboration et les autres marques de commerce identifiées sont la propriété de Univar Solutions Inc. ou de ses sociétés affiliées Toutes les autres marques de commerce n'appartenant pas à Univar Solutions Inc. ou à des sociétés affiliées qui apparaissent dans ce document sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.