

100% naturelle, la gomme d'acacia optimise la conservation du pain tout en améliorant son goût

Alland & Robert, leader international sur le marché de la gomme d'acacia, a demandé à LEMPA¹, laboratoire indépendant français spécialisé dans les produits de boulangerie, de mener une étude sur l'impact de la gomme d'acacia sur le pain (texture, rétention d'eau et conservation) ainsi qu'une analyse sensorielle².

La gomme Acacia améliore la texture et la durée de conservation du pain

Les tests ont été effectués avec la gomme d'acacia seyal et la gomme d'acacia senegal, sur du pain blanc et du pain sans gluten, avec des dosages de 1%, 3% et 6%. Les résultats obtenus ont été comparés à pain de référence sans gomme d'acacia.

Les résultats de l'étude sont significatifs sur les deux types de pain :

- En fonction des dosages de la gomme d'acacia seyal ou senegal pour chaque pain, l'étude révèle que **la gomme d'acacia améliore nettement la texture du pain (le pain blanc est 25% plus moelleux après 4 jours)**.
- De plus, l'ajout de la gomme d'acacia augmente **la capacité de rétention d'eau** contribuant à un poids final plus important et à une plus grande sensation de fraîcheur.



En résumé, l'ajout de la gomme d'acacia allonge la durée de conservation des deux types de pain, jusqu'à +50% sur la durée de conservation à court terme.

Les consommateurs préfèrent le pain contenant de la gomme d'acacia !

Que ce soit pour le pain blanc ou sans gluten, l'analyse sensorielle révèle que le pain contenant de la gomme d'acacia (seyal ou senegal) est mieux apprécié des consommateurs. En effet, l'étude indique des retours plus positifs sur le goût, la couleur, l'odeur et le croustillant des deux types de pain par rapport au pain de référence sans acacia.

Cerise sur le gâteau, la gomme Acacia est un ingrédient naturel et une fibre soluble

Alland & Robert garantit une teneur en fibres d'au moins 90%. En tant que fibre, la gomme d'acacia présente de nombreux avantages parmi lesquels :

- Une résistance à l'acidité et à la chaleur
- Pas d'effet secondaire, ni troubles intestinaux
- Un faible apport calorique
- Un indice glycémique très bas
- Des effets prébiotiques scientifiquement reconnus

En fonction des pays et de leur réglementation, les allégations nutritionnelles indiquant un enrichissement en fibres dû à l'ajout de la gomme d'acacia, varient ("enrichi en fibres"/ "source de fibres")

LEMPA¹ : Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires
Analyse sensorielle² : réalisée sur un panel de 58 personnes

A propos d'Alland & Robert

Créée en 1884, Alland & Robert est une entreprise familiale basée en Normandie. La société est un leader international sur le marché de la gomme d'acacia, additif ou ingrédient entièrement naturel principalement utilisé dans l'industrie agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique et la cosmétique. En 2016, Alland & Robert a réalisé un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros, dont 86% à l'international dans 69 pays via 37 distributeurs. La société a triplé son chiffre d'affaires en 10 ans, et continue sa progression sur tous les continents. Alland & Robert a également fortement investi dans des installations de productions pour augmenter ses capacités (environ 15 millions d'€ en 10 ans). La société emploie 70 personnes sur 3 sites en France : 2 usines situées dans l'Eure, à Port-Mort et Saint-Aubin-sur-Gaillon, et son site parisien où sont basées les équipes dirigeantes et commerciales de l'entreprise.

Pour en savoir plus: www.allandetrobert.com

Contact presse

Sayuli Nishioka – Cohn & Wolfe

T: 01.49.70.43.68

sayuli.nishioka@cohnwolfe.com