

La gomme d'Acacia peut jouer un rôle important dans la formulation de produits et boissons alimentaires sans sucre ou réduits en sucre.

Paris, France – 20 Janvier 2020 – Alland & Robert, entreprise française et l'un des leaders mondiaux des gommes naturelles, annonce que la gomme d'acacia peut aider à la formulation de produits sans sucre ou réduits en sucre. La gomme d'acacia a démontré des propriétés permettant de compenser la perte de texture, de volume, et de sensation en bouche induits par la réduction de la teneur en sucre dans les produits alimentaires.

Le changement d'attitude envers le sucre est l'une des évolutions alimentaires les plus importantes de ces dernières années. L'élimination ou la réduction de la teneur en sucre est devenue obligatoire dans l'alimentation, afin de résoudre les problèmes de santé auxquels est confrontée la population mondiale. Les pouvoirs publics, les consommateurs et les marques doivent faire face à ce problème et s'y attaquer collectivement. L'industrie agroalimentaire a également un rôle à jouer via la reformulation des produits et la promotion d'une alimentation saine. L'OMS* explique dans ses « *Lignes directrices sur la consommation de sucre pour les adultes et les enfants* » que les fabricants ajoutent du sucre dans 74% des aliments emballés vendus dans les supermarchés.

En parallèle, les consommateurs du monde entier demandent plus de naturel et désirent minimiser leur consommation de sucre. Les comportements de consommation de ces dernières années ont façonné des messages marketing et permis l'émergence de produits «sans sucre», «à teneur réduite en sucre», contenant des «édulcorants». Aujourd'hui, le défi pour les fabricants de produits de consommation est de trouver une solution pour réduire la teneur en sucre sans diminuer le goût de leurs produits. Et c'est là que la gomme d'acacia a un rôle à jouer !

La gomme d'acacia est un exsudat provenant de deux variétés d'arbres Acacia. Elle est utilisée dans les produits alimentaires dans le monde entier depuis de nombreuses années et peut être trouvée aujourd'hui dans des milliers de produits au quotidien grâce à ses différentes propriétés fonctionnelles. La gomme d'acacia est particulièrement appréciée pour être 100% naturelle et végétale, et pour la polyvalence de ses applications.

Dr Isabelle Jaouen, Directrice R&D chez Alland & Robert, a déclaré : «Formuler des produits sans sucre ou à teneur réduite en sucre pour atteindre un profil organoleptique satisfaisant ainsi qu'une faible teneur en calories peut être difficile. En tant qu'agent texturant à faible viscosité, la gomme d'acacia peut être une bonne solution». En effet, la gomme d'acacia aide à compenser la perte de volume, de texture et de sensation en bouche dans les produits à teneur réduite en sucre. Elle est également connue pour apporter de la stabilité en réduisant l'activité de l'eau, et pour améliorer la sensation en bouche grâce à une augmentation de la rétention d'eau. Par ailleurs, la gomme d'acacia peut être utilisée en combinaison avec des édulcorants. Par exemple, une perte d'onctuosité peut être compensée par un mélange de polyols tels que le sucralose et la gomme d'acacia.

Enfin, la gomme d'acacia est une fibre. En raison de ses propriétés physiques et fonctionnelles, elle est un bon ingrédient pour améliorer la teneur en fibres de produits alimentaires sans compromettre leur apparence, texture ou saveur. La gomme d'acacia contribue également à l'amélioration de la réponse glycémique des aliments : des études ont montré qu'elle abaisse la réponse glycémique maximale. Globalement, les avantages de la gomme d'acacia se mesurent dans des domaines tels que la fonction intestinale, la santé intestinale, l'immunité, le contrôle de la glycémie et l'indice de glycémie.

La société française Alland & Robert fabrique de la gomme d'acacia depuis 1884. Grâce à son focus particulier sur la Recherche et le Développement, Alland & Robert a acquis depuis plusieurs années une grande expérience dans la création de solutions sur mesure pour reformuler des aliments et des boissons sans sucre et à teneur réduite en sucre.

*OMS : Organisation Mondiale de la Santé

Contact presse: Violaine Fauvarque, Marketing Manager

v.fauvarque@allandetrobert.fr

Ph : +33 1 44 59 21 00

About Alland & Robert (<http://www.allandrobert.com>)



Créée en 1884, Alland & Robert est une entreprise familiale basée en Normandie, France. La société est un leader international sur le marché de la gomme d'acacia, un additif ou ingrédient entièrement naturel principalement utilisé dans l'industrie agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique et la cosmétique.

Alland & Robert exporte 90% de son chiffre d'affaires dans plus de 70 pays via un réseau de 40 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, avec notamment la construction de 3 tours d'atomisation en 2002, 2007 et 2013. La société emploie 90 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.

En 2018, Alland & Robert a ouvert des nouveaux bureaux en Normandie comprenant un laboratoire de physico-chimie et une plateforme technologique pour la recherche d'applications et la formation des clients. En 2019, Alland & Robert a lancé Alland & Sayaji, une joint-venture pour la fabrication de gomme d'acacia pour le marché indien.

Alland & Robert offre à ses clients la meilleure qualité de gommes naturelles grâce à :

- Un large réseau de fournisseurs de matières premières en Afrique pour assurer la sécurité des approvisionnements
- Une politique d'assurance qualité ambitieuse incluant les plus hauts standards de certifications internationales
- Une équipe R&D entièrement dédiée avec des équipements de haute technologie et des partenariats avec des universités de renommée internationale
- Un engagement dans le développement durable et un plan d'action concret en matière de responsabilité d'entreprise

Pour en savoir plus: www.allandetrobert.com