

## Innovation

# ALLAND & ROBERT LANCE SYNDEO® GELLING,

## UN AGENT DE TEXTURE VEGAN À BASE DE GOMME D'ACACIA POUR SUBSTITUER LA GÉLATINE OU AUTRES AGENTS GÉLIFIANTS



Que ce soit pour adopter un régime végétarien, par préoccupation environnementale, pour lutter contre l'élevage intensif, ou encore par conviction religieuse, de plus en plus de consommateurs recherchent des produits formulés à base d'ingrédients végétaux, pour substituer ceux d'origine animale. C'est l'un des défis auxquels font face les industriels agroalimentaires, et en particulier les fabricants de confiseries, bonbons gélifiés et autres marshmallows. Syndeo® Gelling, l'agent de texture mis au point par Alland & Robert, leur apporte une solution innovante et multifonctionnelle.

Conscients de l'évolution des tendances de consommation, les industriels agroalimentaires étudient les solutions de substitution de la gélatine depuis plusieurs années dans l'industrie des hydrocolloïdes. Mais, parmi les alternatives aux gélatines existantes, peu parviennent au niveau de qualité attendu en termes de texture et d'élasticité. Développé par Alland & Robert, l'agent texturant Syndeo® Gelling répond à ces enjeux et permet de reformuler plusieurs types de produits traditionnellement sur base de gélatine dont les « fameuses » confiseries gélifiées. Ses atouts ? Sa composition à base d'hydrocolloïdes 100 % végétaux et de gomme d'acacia, dont la combinaison des propriétés apporte un compromis entre la gélatine et la pectine. Ainsi, si la gélatine procure une forte élasticité et une adhésivité réduite, la pectine contribue à des textures plus fermes, plus collantes, et beaucoup moins, voire pas du tout élastiques. Syndeo® Gelling offre à la fois une faible dureté et une plus grande élasticité que la pectine, sans créer d'adhésivité.



### Un marché en croissance

Réconfortants, les bonbons restent appréciés par les consommateurs. D'ici à 2027, le marché des confiseries devrait croître de 3,42% par an<sup>1</sup>. Et la consommation de bonbons gélifiés, pastilles et gommages à mâcher devrait même augmenter de 4,7%<sup>2</sup>. Autre fait marquant : depuis 2018, les allégations véganes ou environnementales ont fait une apparition notable sur les emballages du secteur<sup>3</sup>.

“ Syndeo® Gelling est composé de gomme d'acacia mélangée avec des hydrocolloïdes naturels d'origine végétale. Il trouve donc sa place dans la formulation de produits alimentaires végétariens ou végans. »



Dr Isabelle Jaouen, directrice R&D chez Alland & Robert

1. Source : <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/confectionery-market-industry> - 2. Source : <https://www.polarismarketresearch.com/industry-analysis/sugar-confectionery-market> - 3. Source : Mintel

## SYNDEO® GELLING : une réponse complète aux différents enjeux des industriels



**Dureté, adhésivité, cohésivité et résilience : des caractéristiques clés mesurées pour formuler Syndeo® Gelling**

Les propriétés de Syndeo® Gelling apportent une solution innovante aux fabricants de confiseries en quête de substituts à la gélatine. D'origine végétale, il améliore l'image des confiseries et son impact environnemental est plus faible que celui des produits d'origine animale. Son emploi n'altère pas les caractéristiques sensorielles des bonbons gélifiés puisqu'il offre des qualités épaississantes, stabilisantes, foisonnantes et liantes aux recettes de confiseries, bonbons gélifiés et marshmallows. Il préserve ainsi l'expérience de dégustation et procure même une agréable sensation en bouche. Sans odeur, il est incolore et son goût est neutre. Polyvalente, sa formulation s'adapte à une vaste gamme d'applications de confiseries, voire même à d'autres produits texturés avec de la gélatine comme les mousses ou les crèmes. L'équipe R&D Alland & Robert a déjà élargi ses recherches vers la texturation et la mise au point de mousses; les spécialités laitières et crèmes desserts (sur base végétales ou non) et les compléments alimentaires feront partie des prochains axes de développement.

Pour mettre au point la formulation de Syndeo® Gelling, l'équipe R&D d'Alland & Robert s'est appuyée sur de multiples analyses du profil de texture au fil de ses expérimentations. Cette technique d'analyse permet de caractériser les aspects de la texture d'un produit. Elle permet également de simuler le comportement des produits lors de la mastication. Dans ce cadre, Alland & Robert a défini et évalué 4 attributs clés pour caractériser la texture et la perception sensorielle des consommateurs dans les confiseries : la dureté, l'adhésivité, la cohésion et la résilience. Ils sont essentiels pour concevoir un gélifiant répondant aux attentes du grand public et aux besoins spécifiques des formulateurs.



### UNE RECETTE DE BONBONS GÉLIFIÉS testée et approuvée par Alland & Robert



#### INGRÉDIENTS (EN % DU POIDS)

38,3	Eau
19,2	Sucrose
11,5	Sirop de glucose 40 DE
26,9	Sirop de glucose 60 DE
3,1	Syndeo® Gelling
0,6	Acide citrique (E330)
0,4	Citrate de sodium (E331)
	Agents colorants/arômes

- Mélanger l'eau, les sirops de glucose et le citrate de sodium et porter la solution à 80°C. Maintenir à cette température durant 2 minutes.
- Ajouter le sucrose et Syndeo® Gelling tout en mélangeant, et mixer durant 8 minutes à 120°C.
- Ajouter et mélanger l'acide citrique juste avant la phase de dépose de l'amidon.
- Couler dans les empreintes d'amidon et sécher les bonbons durant 72 à 96 heures à 32°C.



## SYNDEO® GELLING bénéficie des effets positifs de la gomme d'acacia sur la santé

**A**ux États-Unis, la FDA (Food & Drug Administration), l'agence de sécurité sanitaire et alimentaire américaine, a accordé le statut de fibre alimentaire à la gomme d'acacia en décembre 2021. Elle peut donc être inscrite en tant que fibre sur l'étiquetage nutritionnel aux États-Unis. Une validation qui confirme l'observation d'effets physiologiques bénéfiques pour la santé humaine. Les études sur lesquelles l'agence américaine s'est appuyée ont notamment démontré une réduction des taux de glucose sanguin et d'insuline chez les personnes ayant consommé de la gomme d'acacia dans le cadre de repas riches en glucides. En Europe, la gomme est déjà considérée comme une fibre depuis de nombreuses années et permet des allégations de type « source de fibres » ou « enrichi en fibre » selon le dosage utilisé. Composé de gomme d'acacia mélangée avec des hydrocolloïdes naturels d'origine végétale, Syndeo® Gelling peut ainsi potentiellement contribuer à améliorer le profil nutritionnel des recettes de confiseries.

« Notre étude a mis en évidence l'amélioration du bien-être digestif global grâce à la gomme d'acacia, ce qui en fait un ingrédient efficace pour la formulation d'aliments et de boissons respectueux de la santé intestinale. »

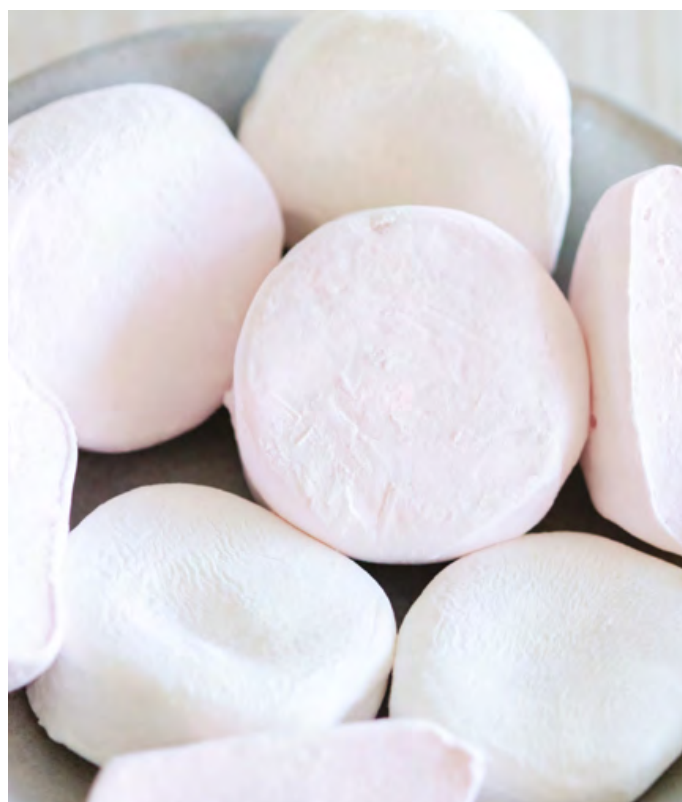
Dr Isabelle Jaouen, directrice R&D chez Alland & Robert

### Une minute pour tout comprendre

Alland & Robert a mis au point Syndeo® Gelling, un agent de texture formulé à base de gomme d'acacia. 100% naturel et d'origine végétale, il est particulièrement adapté aux besoins des industriels fabricants de confiseries et bonbons gélifiés en quête d'alternatives à la gélatine d'origine animale. En effet, Syndeo® Gelling apporte des qualités texturantes, épaississantes, stabilisantes et liantes aux recettes, offrant une solution pour substituer la gélatine. Une réponse de choix aux évolutions du marché et aux attentes des consommateurs.

### LA GOMME D'ACACIA EST AUSSI FAVORABLE À UNE BONNE SANTÉ INTESTINALE

Au cours des dernières années, les liens entre santé du système gastro-intestinal et digestion, gestion du poids, immunité, maladies chroniques, problèmes de sommeil ou santé de la peau ont été largement mis en évidence. C'est pourquoi, en 2022, Alland & Robert a mené une étude en coopération avec Merieux NutriSciences, un institut spécialisé dans les études cliniques et l'analyse des besoins des consommateurs pour le développement de produits innovants. Celle-ci a impliqué 240 volontaires souffrant de troubles intestinaux : maux de ventre, ballonnements, transit accéléré ou ralenti. Chacun d'eux a ingéré une prise de gomme d'acacia en poudre par jour au moment du petit déjeuner. Après 60 jours, 88 % des consommateurs ont observé une réduction de leurs douleurs intestinales, et plus de 80 % perçoivent une amélioration de leur inconfort intestinal. Dans l'ensemble, 78 % des consommateurs ont affirmé que la consommation quotidienne de gomme d'acacia avait un effet bénéfique sur leur bien-être intestinal.



## La gomme d'acacia un ingrédient pas comme les autres

Encore méconnue du grand public, la gomme d'acacia est un ingrédient totalement naturel. Utilisée dans de nombreux produits alimentaires, elle apparaît en tant qu'additif sous diverses appellations : E414, gomme arabique, gomme d'acacia ou fibre d'acacia. Mais qui dit additif ne dit pas forcément nocif ! 100% naturelle, récoltée manuellement, puis transformée sans produit chimique, la gomme d'acacia est un produit sain. Et elle est reconnue comme source de fibres et à effet prébiotique. Toutes les autorités réglementaires internationales confirment son innocuité : de l'EFSA (European Food Safety Authority), à la Food and Drug Administration (FDA) ou JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). La consommation de gomme arabique ne présente donc aucun risque pour la santé, quel que soit son usage !



### Pour en savoir plus sur la gomme d'acacia

La gomme d'acacia est récoltée du Sénégal à l'Érythrée, une zone surnommée « la ceinture de la gomme » (gum belt). Alland & Robert travaille essentiellement avec les producteurs du Sénégal, du Tchad, du Soudan, du Mali. La gomme d'acacia est un exsudat de l'acacia : ce n'est donc ni de la sève d'acacia ni de la résine. Elle est produite par l'arbre naturellement ou à la suite d'une incision superficielle effectuée par les récoltants sur ses branches. D'un point de vue chimique, la gomme d'acacia est un polysaccharide\* complexe.

\* Chaîne de sucres non digestible (la gomme d'acacia est une fibre alimentaire).



### À propos d'Alland & Robert

Créée en 1884, Alland & Robert est une entreprise familiale française et pionnière des exsudats naturels d'arbres. Grâce à son expertise particulière sur la gomme d'acacia, un additif et ingrédient entièrement naturel, Alland & Robert exporte dans plus de 70 pays à travers un réseau de 40 distributeurs, et a triplé son chiffre d'affaires sur les 10 dernières années. Afin d'assurer la plus haute qualité de ses produits et de croître

durablement, Alland & Robert est pleinement engagé dans une ambitieuse politique de responsabilité sociale d'entreprise. Pour cela, Alland & Robert s'appuie sur un large réseau de fournisseurs de matières premières en Afrique, des certifications internationales, une équipe R&D dédiée et un partenariat de recherche avec l'Université de Montpellier, qui possède une renommée internationale.