

## Innovation

# LA GOMME D'ACACIA AMÉLIORE LE NUTRI-SCORE DES BISCUITS

En diminuant la teneur en sucre, en gras, et en augmentant l'apport en fibres, la gomme d'acacia permet d'améliorer le profil Nutri-Score des aliments dans lesquels elle est intégrée.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE : l'intégration de gomme d'acacia dans une recette de biscuits a fait passer son Nutri-Score de C à A

Lorsqu'elle est combinée à une réduction du sucre, l'intégration de gomme d'acacia est particulièrement intéressante pour améliorer le Nutri-Score des recettes de biscuits industriels. Un atout qui répond aujourd'hui à une forte exigence des clients du monde entier, quand on sait combien le Nutri-Score est devenu un repère scruté par les consommateurs en quête d'équilibre nutritionnel.

L'équipe de Recherche & Développement d'Alland & Robert a mené un test positif sur la base d'une recette standard de biscuit multigrains avec un Nutri Score C. En ajoutant 3 % de gomme d'acacia et en réduisant de 30 % la teneur en sucre, elle a diminué la quantité de graisses et de sucre, baissé l'apport calorique, et augmenté celui en fibres. D'un score C initial, la recette modifiée obtient un score A. Pour y parvenir, plusieurs essais ont été réalisés pour ajuster la formulation de ces biscuits et tenir compte de l'impact de la gomme d'acacia sur différents critères tels que la texture, l'aspect ou encore l'expérience sensorielle. Pour appuyer ses résultats, Alland & Robert a ensuite mené des tests auprès de consommateurs, qui ont démontré que les biscuits à la gomme d'acacia sont généralement préférés et classés comme « de haute qualité » dans l'analyse organoleptique. Leurs caractéristiques et leur valeur nutritionnelle sont améliorées par rapport aux recettes témoins sans gomme d'acacia. Des résultats similaires ont été atteints pour d'autres recettes de pâtisserie. Grâce à l'ajout de gomme d'acacia et à la réduction de sucre, il est par exemple possible d'obtenir des muffins passant d'un Nutri Score D à C, et un cake au chocolat sans gluten passant d'un Nutri Score E à D.



**Autre atout :** les fibres apportées par l'ajout de gomme d'acacia ne sont pas dégradées à la cuisson.

## Le Nutri-Score, un repère adopté par les consommateurs et les industriels



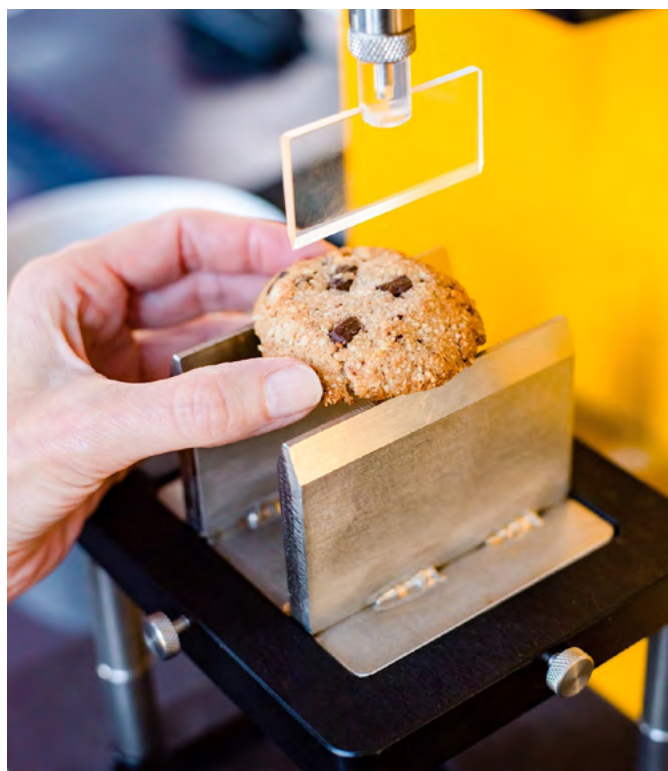
Officialisé en France en 2017, le logo d'information nutritionnelle, dit Nutri-Score, est apposé sur les emballages des aliments. Simple et synthétique, il résume de façon intuitive la qualité nutritionnelle globale des aliments et prend en compte à la fois les nutriments à limiter (calories, graisses saturées, sucres et sel) et les éléments à privilégier (fibres, protéines, fruits à coque, fruits et légumes). Le Nutri-Score est une clé simple, mais essentielle, à considérer lors de la formulation de recettes innovantes : il incite les industriels de l'agroalimentaire à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits.

## LA GOMME D'ACACIA AMÉLIORE LE PROFIL NUTRITIONNEL DES PRÉPARATIONS INDUSTRIELLES

Face au problème de santé publique que représente l'obésité, et pour satisfaire la demande de plus en plus pressante des consommateurs, les acteurs de l'industrie agroalimentaire sont incités à limiter les quantités de sucre dans leurs produits. En tant qu'agent texturant, la gomme d'acacia apporte une faible viscosité et améliore la sensation en bouche des préparations sans sucre ou à teneur réduite en sucre. Quand elle remplace partiellement ou totalement les sucres dans un produit, elle induit une réponse glycémique faible, notamment grâce à sa richesse en fibres. Stable face aux variations de température, elle s'intègre à de nombreuses recettes.

### Réduire le sucre : un enjeu de santé publique

Près de 30 % de la population mondiale est en surpoids ou obèse, et ce chiffre atteint 70,2 % des adultes aux États-Unis. Plus alarmant encore, il est désormais scientifiquement prouvé qu'une consommation trop élevée de sucre augmente les risques de diabète ou de maladies cardiovasculaires.



### BISCUITS MULTIGRAINS À LA GOMME D'ACACIA

#### INGRÉDIENTS (EN % DU POIDS)

25,6	Farine	8,0	Raisins secs
6,5	Sucre roux	1,9	Graines de tournesol, de chia et de sésame
13,2	Huile de colza	0,05	Arômes de vanille et de cannelle
16,5	Œuf	100,0	Gomme d'acacia
24,8	Gruau d'avoine		
0,5	Poudre à lever		

- Mélanger la gomme d'acacia aux œufs, puis mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Façonner des « palets » d'environ 1 cm d'épaisseur dans des moules en silicone. Cuire 14 min à 180°C.
- Démouler les biscuits et les laisser refroidir. Conserver dans une boîte hermétique.



## En bref... Quels sont les atouts de la gomme d'acacia ?



### MOINS DE GRAISSE :

La gomme d'acacia aide à compenser la diminution de matières grasses dans certaines applications alimentaires, telles que les vinaigrettes, les sauces et les produits de boulangerie. Ce qui permet de réduire la teneur globale en graisses et la densité calorique, tout en améliorant le Nutri-Score.

### MOINS DE SUCRES :

La gomme d'acacia peut être utilisée dans les barres nutritionnelles comme liant, grâce à ses propriétés adhésives, elle permet de faire tenir les ingrédients ensemble sans recourir au sucre ou au miel. Elle compense la perte de texture et de volume induite par une réduction de la quantité de sucre dans une formulation et agit comme un exhausteur de goût. Là aussi, une teneur plus faible en sucre peut contribuer à modifier le Nutri-Score.

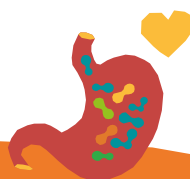
### PLUS DE FIBRES :

La gomme d'acacia est une fibre prébiotique alimentaire qui peut être intégrée aux recettes industrielles. Et, puisque les produits riches en fibres ont un profil nutritionnel plus sain, le Nutri-Score peut évoluer favorablement avec l'ajout de gomme d'acacia.

### MOINS DE CALORIES :

La gomme d'acacia présente un apport calorique relativement faible par rapport aux autres ingrédients utilisés dans la formulation de produits industriels. Remplacer ces derniers, riches en calories, par de la gomme d'acacia, peut également engendrer un impact positif sur le Nutri-Score.

## Zoom sur la charge glycémique



Diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, etc. Les effets délétères de la consommation de sucre sur la santé sont aujourd'hui bien connus. Plus précisément, c'est notamment la charge glycémique de notre assiette qu'il faut réduire. Celle-ci dépend à la fois de la quantité de glucides et de la vitesse à laquelle le glucose qu'un aliment contient se retrouve dans le sang après ingestion. Des études ont montré que la gomme d'acacia abaisse la réponse glycémique maximale des préparations auxquelles elle est intégrée. Elle apporte ainsi aux industriels une solution pour des recettes allégées en sucre, naturelles, tout en préservant le goût et la texture de leurs produits.



### LA GOMME D'ACACIA : MULTIFONCTIONNELLE PAR NATURE !

La gomme d'acacia est utilisée dans une multitude de produits alimentaires : confiseries, boissons gazeuses ou encore pain. Elle y est présente en tant qu'agent de texture, émulsifiant, stabilisant, ou pour sa richesse en fibres. 100 % végétale, elle constitue également une alternative de choix pour les produits alimentaires végétariens et/ou végan (végétaliens).

Pour en acheter, rien de plus simple :



rendez-vous sur le site Alland & Robert

### ALLAND & ROBERT, EXPERT MONDIAL DE LA GOMME ARABIQUE

Créée en 1884, Alland & Robert reste encore aujourd'hui une entreprise familiale 100 % française, installée en Normandie. Son succès ? Elle le doit à son engagement sans faille pour un développement durable, respectueux et exigeant.