

## Texturants : alléger en matières grasses

Si la réduction des coûts est une tendance depuis 2009, la demande pour une réduction en matières grasses perdure.

L'allégement en matières grasses concerne presque toutes les applications mais plus particulièrement le secteur de la biscuiterie/pâtisserie. Récemment primé en tant qu'ingrédient de l'année dans la catégorie boulangerie au dernier FIE, l'amidon N-Dulge FR de National Starch permet de remplacer le beurre, la margarine ou les matières grasses de boulangerie-pâtisserie dans les cakes (de type quatre-quarts ou riches en sucre), pour réduire des deux tiers la teneur en matières grasses et de 25% la valeur calorique.

### Réduction conjointe des coûts

Il limite aussi les coûts en permettant des économies sur l'entreposage et le stockage et en améliorant le rendement de production. Limagrain Céréales Ingrédients (LCI) a également développé un substitut de matières grasses, le Farigel wheat TM80. Il s'agit d'une farine issue d'un procédé breveté qui apporte du moelleux aux muffins et aux cakes. 2,2% de Farigel wheat TM80 permet la substitution de 30% de matières grasses dans une recette de cake standard, ainsi qu'une réduction des coûts.

Dans le domaine des fibres, Equacia, la combinaison de fibre d'acacia (soluble) et de fibre de blé (insoluble) de CNI permet aussi de réduire les matières grasses en BVP, validé par des essais à l'American Institute of Baking. Il s'avère que, dans les muffins, quatre-quarts et pâtes à tarte, Equacia permet non seulement de réduire la teneur en matières grasses, mais aussi de réduire les coûts, tout en améliorant la texture. Dans une recette de cake, l'addition de 2% d'Equacia et 5% d'eau permet de réduire de 50% les matières grasses avec une sensation de moelleux améliorée.

Le Nutriose (fibre soluble) et la Pea Fibre (insoluble) de Roquette permettent un enrichissement en fibres, mais aussi un allègement en matières grasses. Exemple avec un cake contenant aux 100 g, 18,6 g de matières grasses, au lieu de 26,6 g, et 6,9 g de fibres, contre 1,6 g dans la recette traditionnelle grâce à une association de Nutriose et de Pea Fibre.

### Du fromage à la crème glacée

Pour le secteur des produits laitiers, DMV International a développé le Hiprotal 60MP. Il s'agit d'un concentré de protéines de lactosérum qui offre une sensation onctueuse en bouche dans des produits laitiers faibles en matières grasses. Il convient pour les yaourts, les boissons lactières fermentées et les fromages fondus. Un yaourt à 3% de matières grasses enrichi avec du Hiprotal MP 60% offrirait la même texture qu'un yaourt à 6%. En outre, il permet aussi une réduction des coûts. Également, dans le domaine des ingrédients laitiers, **IDI (International Dairy Ingredients)** propose la gamme **Prochef DR** (100, 101, 102, 103) qui permet de concevoir des mayonnaises avec de 20 à 50% de matières grasses et des assaisonnements à 20% de MG. Autre ingrédient d'origine laitière, Simplex de CP Kelco qui est un concentré de protéines de lactosérum microparticulées. La taille des particules sphériques et déformables est d'environ 1 micron, ce qui lui confère des propriétés de substitution de la matière grasse dans diverses applications. Quant au xanthane Keltrol de CP Kelco, il apporte la sensation en bouche des matières grasses dans les sauces salades allégées tout en maintenant la structure.

Le fabricant de substances gélatineuse Gelita a, lui, développé Optice qui permet de nouveaux concepts pour la crème glacée allégée. Optice offre de nouvelles possibilités pour obtenir la bonne texture et la sensation onctueuse de la crème glacée sans sucre et allégée en graisse. Tate & Lyle vient aussi de lancer en Europe Creamiz, un amidon qui permet une réduction de la teneur en matières grasses jusqu'à 30% dans les produits laitiers et les plats préparés, tout en maintenant la texture et la sensation en bouche. Creamiz utilise une technologie de modification de l'amidon qui lui permet de se substituer aux matières grasses. Tate & Lyle a déjà développé quelques prototypes utilisant le Creamiz, comme des desserts à la crème allégée et des yaourts. Dans les desserts, Creamiz permet d'alléger en matière grasse jusqu'à 30% tout en réduisant les coûts, jusqu'à 10% selon les ingrédients mis en oeuvre.

Tipiak propose la gamme Tapiocanne à base de manioc qui permet de remplacer la matière grasse dans diverses applications dont les produits laitiers, mais également en biscuiterie/pâtisserie, dans les desserts glacés. Elle se décline sous cinq formes différenciées par leur granulation. Le Tapiocaline FA 517 notamment remplace la matière grasse et apporte de la rondeur en bouche dans les plats cuisinés et les sauces, qu'elle rend plus nappantes.

La gamme Etenia d'Avebe offre les propriétés semblables aux hydrocolloïdes avec différentes propriétés : crémeux, épaississant, gélifiant et permet d'alléger en matières grasses. Etenia 457 permet d'obtenir des spécialités à tartiner allégées en matières grasses sans remontée d'exsudat. Avec 4,1% d'Etenia associé à 67% de lait et 22,3% de crème, on obtient une spécialité fromagère à tartiner à 12% de matières grasses. Dans les yaourts à boire, l'ajout d'Etenia à hauteur de 0,35% du lait écrémé avant la pasteurisation restitue une sensation en bouche de l'équivalent de 1% de matières grasses. Dans un cake, 0,8 % d'Etenia Legato permet une réduction de 30% des matières grasses.

Les industriels peuvent aussi faire appel à Cargill Texturizing Solutions qui propose une expertise particulière dans les domaines des lécithines, amidons, pectines, caroubes et gommes de guar, les carraghénanes, les farines de soja, les biopolymères, les cultures et les alginates.

Prolia est une gamme de produits à base de soja dégraissé (farine, flocons, gruau). La farine permet, par exemple, de réduire la matière grasse et le cholestérol dans des recettes de pâtes, ainsi que dans des beignets, donnant un aspect moins huileux et permettant une économie d'huile.

### **Nouveau concept**

La réduction en matières grasses peut aussi s'obtenir à l'aide d'inuline, comme en proposent différents fournisseurs : Beneo-orafti, Cosucra, Sensus. L'inuline peut stabiliser l'eau dans une structure crémeuse. Cela permet de remplacer une partie de la teneur en graisse et de réduire la valeur calorique des produits, sans compromettre le goût. L'amidon de riz de Beneo-Remy offre aussi une granulométrie comparable à la taille des globules gras. Il est donc adapté pour simuler la sensation de gras en bouche.

On voit également apparaître un nouveau concept avec Rousselot qui a développé des marshmallow salés à base notamment de gélatine, pectine, polydextrose. Avec 104 calories aux 100 g, ils permettent d'envisager des produits moins gras, moins sucrés, moins caloriques notamment pour l'apéritif d'où leur nom : Aperomallows.

Enfin, pour réduire la teneur en matières grasses, Danisco propose les émulsifiants Dimodan mono-diglycérides et le Grinsted PGPR en remplacement de certaines matières grasses et huiles et qui permettent aussi de réaliser des économies sur le coût. L'utilisation de ces émulsifiants permet de réduire le taux de matières grasses à moins de 40% dans les pâtes à tartiner. La réduction est également possible dans les pâtes feuilletées à base de margarine, les fourrages.