

OFFRE DE SERVICE

SOLUB*ease*TM

INSTANTANÉISEZ VOS POUDRES

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

DONNEZ DES
SUPER-POUVOIRS
À VOS POUDRES !

OPTIMISEZ LE CARACTÈRE
HYDRODISPERSIBLE DE
VOS POUDRES

Champs d'application


Nutrition sportive
Ingrédients nutritionnels
Nutrition clinique et senior
Boissons et préparations
instantanées



INNOV'IA 



INNOV'IA est une référence dans les procédés de séchage et un leader en microencapsulation. Grâce à son expertise R&D et industrielle, INNOV'IA développe et produit à façon des ingrédients à forte valeur ajoutée pour les secteurs food, feed, cosmétique, nutraceutique et pharmaceutique.

 +33 (0)5 46 45 45 11

 customers@innov-ia.com

 www.innov-ia.com

Instantanéisation de vos poudres.

by INNOV'IA 

NOTRE PROMESSE CLIENT

Votre actif est préservé.
La mouillabilité et la dispersibilité de votre ingrédient sont maximisées.



Reconstitution rapide



Dispersion homogène et stable



Absence de grumeaux et de dépôts

Flex Technology

Une **combinaison flexible de solutions sur mesure**, rendue possible par l'association maîtrisée de nos expertises :






Technologies combinables : séchage, microencapsulation, agglomération

Options personnalisables : arômes & colorants naturels, additifs

Solutions de conditionnement adaptées



PÉRIMÈTRE DU SERVICE

-  Caractérisation de l'ingrédient & des usages ciblés
-  Définition du procédé d'instantanéisation adapté
-  Test pilote et traitement sur lignes industrielles
-  Options de personnalisation fonctionnelle
-  Fourniture d'un ingrédient prêt à l'emploi

Des certifications et accréditations gages de qualité :

 **FSSC 22000**



Halal

Casher

CAS D'USAGE : LA WHEY*

Grâce à la lécithination par atomisation, la poudre de whey devient instantanément dispersible et peut être facilement reconstituée sous forme de milkshake ou boisson. Cette propriété rend la lécithination par atomisation particulièrement adaptée aux applications de nutrition sportive où la facilité d'usage et la performance fonctionnelle sont essentielles.

*La whey est une protéine issue du lait, populaire pour son assimilation rapide et son apport en acides aminés essentiels.



EXCELLENCE INDUSTRIELLE FRANÇAISE

35 ans d'expertise · 4 sites de production ·
 1 Centre R&I intégré · 370 Collaborateurs ·
 9 Tours d'atomisation & 13 Lits d'Air Fluidisés ·
 Traçabilité .

Une expertise unique :

- Leader en microencapsulation
- Technologies multiples (Séchage, Microencapsulation, Agglomération)
- Passage à l'échelle et production industrielle