

OFFRE DE SERVICE

STABIL*ease*™

STABILISEZ VOS ACTIFS VÉGÉTAUX

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

TRANSFORMEZ VOS
ACTIFS VÉGÉTAUX EN
POUDRES STABLES

DONNEZ DES
SUPER-POUVOIRS
À VOS POUDRES !

Champs d'application

Cosmétique
Compléments alimentaires
Nutrition clinique et senior
Boissons et préparations
instantanées
Nutrition animale



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

Stabilisation des actifs végétaux

by INNOV'IA 

NOTRE PROMESSE CLIENT

Vos actifs sensibles sont protégés et stabilisés. La conservation de l'activité antioxydante, la durabilité et la fonctionnalité de votre ingrédient sont optimisées.

-  Stabilisation face à l'oxydation
-  Meilleure intégration dans les matrices poudres
-  Maîtrise de la granulométrie et des propriétés d'écoulement

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

-  Définition du procédé adapté et de l'usage ciblé
-  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 : LES POLYPHÉNOLS POUR LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Grâce au séchage et à la granulation par atomisation, les extraits riches en polyphénols sont transformés en poudres stables et homogènes.

Cette technologie est particulièrement adaptée aux compléments alimentaires et aux applications nutraceutiques où la stabilité et la régularité du dosage sont essentielles.

EXCELLENCE INDUSTRIELLE FRANÇAISE

35 ans d'expertise · 4 sites de production ·
1 Centre R&D 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