

PROTECT^{ease}™

SCHÜTZEN SIE IHRE TEMPERATUREMPFINDLICHEN INHALTSSTOFFE

POWER UP YOUR POWDER

by INNOV'IA 

VERWANDELN SIE IHRE
TEMPERATUREMPFINDLICHEN
INHALTSSTOFFE
IN LEISTUNGSSTARKE
PULVER

Anwendungsbereiche

- Lebensmittelzutaten und Aromen
- Nahrungsergänzungsmittel
- Getränke
- Tierernährung
- Kosmetik und Parfümerie

VERLEIHEN SIE
IHREN PULVERN
SUPERKRÄFTE



Erhalt der Aktivität Ihrer wärmeempfindlichen Inhaltsstoffe.

by INNOV'IA 

UNSER KUNDENVERSPRECHEN

Dank unserer Trocknungs- und Verkapselungstechnologien sowie kontrollierter Lagerungs- und Verarbeitungsbedingungen gewährleisten wir die Stabilität und Funktionalität Ihrer wärmeempfindlichen Inhaltsstoffe über ihren gesamten Lebenszyklus hinweg.



Erhalt der Aktivität wärmeempfindlicher Inhaltsstoffe.



Schutz vor Belastungen infolge von Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen (z. B. Temperatur, Feuchtigkeit usw.).



Garantierte Funktionalität.

UNSER LEISTUNGSANGEBOT

PROTECT^{ease}™ eignet sich für alle Ihre empfindlichen Inhaltsstoffe: Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Enzyme), flüchtige Verbindungen (Aromen, Duftstoffe, ätherische Öle), Proteine und Vitamine.

- Definition Ihrer Anforderungen und des Anwendungsbereichs
- Machbarkeitsstudie und Entwicklung von Prototypen
- Industrielle Validierung
- Produktion eines gebrauchsfertigen Inhaltsstoffs

Flex Technology



Eine flexible Kombination maßgeschneiderter Lösungen, ermöglicht durch die gezielte Kombination der für jedes Projekt relevantesten Kompetenzen:

Kombinierbare Technologien: Trocknung, Mikroverkapselung, Agglomeration

Individuell anpassbare Formulierungen: Aromen, natürliche Farbstoffe und Additive

Angepasste Verpackungslösungen: (Big Bag, Karton, Fass, Sack, PE-/Alu-Beutel)



Zertifizierungen und Akkreditierungen als Qualitätsnachweis:



Halal

Kosher

ANWENDUNGSBEISPIELE : ENZYME FÜR DIE BACKWARENINDUSTRIE

Enzyme verbessern das Brotvolumen, die Krumenstruktur und die Teigtoleranz. Da sie empfindlich gegenüber Feuchtigkeit, Oxidation und Temperatur sind, können sie bereits vor der Anwendung an Aktivität verlieren.

INNOV'IA stabilisiert Ihre Enzyme in Pulverform mithilfe seiner Verkapselungs- und Trägertrocknungstechnologien und erzeugt so ein homogenes, leicht dosierbares Produkt.

PROTECT^{ease}™ bewahrt ihre Aktivität bis zum Knetprozess und gewährleistet dabei eine gleichbleibend hohe Leistungsfähigkeit während des gesamten Herstellungsprozesses.



FRANZÖSISCHE INDUSTRIEEXZELLEZ

35 Jahre Expertise · 370 Mitarbeiter ·
4 Produktionsstandorte ·
1 integriertes F&E-Zentrum ·
9 Sprühtürme & 13 Wirbelschichtanlagen

Eine einzigartige Expertise:

- Führend in der Mikroverkapselung
- Multitechnologische Kompetenz (Sprühtrocknung, Mikroverkapselung, Agglomeration)
- Prozessskalierung und industrielle Produktion
- Rückverfolgbarkeit