

OFFERTA DI SERVIZIO

PROTECTease™

PROTEGGI I TUOI INGREDIENTI TERMOSENSIBILI

POWER UP YOUR POWDER

by INNOV'IA 

**TRASFORMA I TUOI
INGREDIENTI
TERMOSENSIBILI IN
POLVERI AD ALTE
PRESTAZIONI**

Campi di applicazione

- Ingredienti alimentari e aromi
- Integratori alimentari
- Bevande
- Nutrizione animale
- Cosmetica e profumeria

**DONA SUPERPOTERI
ALLE TUE POLVERI**



INNOV'IA 



INNOV'IA rappresenta un punto di riferimento nelle tecnologie di essiccazione ed è un leader riconosciuto nella microincapsulazione. Grazie alle proprie competenze in Ricerca & Sviluppo e alla consolidata esperienza industriale, INNOV'IA sviluppa e produce conto terzi ingredienti ad alto valore aggiunto destinati ai settori alimentare, mangimistico, cosmetico, nutraceutico e farmaceutico.

 +33 (0)5 46 45 45 11

 customers@innov-ia.com

 www.innov-ia.com



M3V1.26

Preserviamo l'attività dei tuoi ingredienti termosensibili.

by INNOV'IA 

LA NOSTRA PROMESSA

Grazie alle nostre tecnologie di essiccazione, microincapsulazione e al controllo delle condizioni di processo e di conservazione, garantiamo la stabilità e le prestazioni funzionali dei tuoi ingredienti termosensibili lungo tutto il loro ciclo di vita.



Preservazione dell'attività degli ingredienti termosensibili



Protezione dalle sollecitazioni di processo e di stoccaggio (temperatura, umidità, ossidazione...)



Prestazioni funzionali garantite

AMBITO DEL SERVIZIO

PROTECT^{ease}™ è progettato per proteggere tutti i tuoi ingredienti più sensibili : Microrganismi (batteri, lieviti, enzimi), composti volatili (aromi, fragranze, oli essenziali), proteine, vitamine.

- Definizione delle esigenze del cliente e dell'applicazione finale
- Studio di fattibilità e sviluppo di prototipi
- Validazione industriale
- Produzione di un ingrediente pronto all'uso

Flex Technology



Una **combinazione flessibile di tecnologie e competenze**, sviluppata su misura per soddisfare le esigenze specifiche di ogni progetto :

Tecnologie combinabili : Essiccazione, Microincapsulazione, Agglomerazione

Opzioni di personalizzazione : Aromi, Coloranti naturali, Additivi funzionali

Soluzioni di confezionamento : Big bag, Cartoni, Fusti, Sacchi, Buste PE/alluminio



Certificazioni e accreditamenti a garanzia della qualità :

 **FSSC 22000**



Halal

Kosher

CASO APPLICATIVO : ENZIMI PER L'INDUSTRIA DELLA PANIFICAZIONE

Gli enzimi migliorano il volume del pane, la struttura della mollica e la lavorabilità degli impasti.

Essendo sensibili all'umidità, all'ossidazione e alla temperatura, possono perdere parte della loro attività prima dell'utilizzo.

Grazie alle proprie tecnologie di microincapsulazione e di essiccazione su supporto, INNOV'IA stabilizza gli enzimi sotto forma di una polvere omogenea, stabile e facile da dosare.



ECCELLENZA INDUSTRIALE FRANCESE

35 anni di esperienza · 370 collaboratori · 4 siti produttivi · 1 Centro di Ricerca & Sviluppo integrato · 9 torri di spray drying · 13 impianti a letto fluido.

Un know-how unico :

- Leader nella microincapsulazione
- Molteplici tecnologie (Essiccazione, Microincapsulazione, Agglomerazione)
- Scale-up e produzione industriale
- Tracciabilità