

OFFERTA DI SERVIZIO

SOLUB*ease*™

RENDI ISTANTANEE LE TUE POLVERI

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

DONA SUPERPOTERI
ALLE TUE POLVERI

OTTIMIZZA LA
DISPERDIBILITÀ DELLE TUE
POLVERI

Campi di applicazione

Nutrizione sportiva
Ingredienti nutrizionali
Nutrizione clinica e per la
terza età
Bevande istantanee e
miscele in polvere



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



M1V2.26

Trasformiano le tue polveri in ingredienti istantanei.

by INNOV'IA 

LA NOSTRA PROMESSA

Il tuo principio attivo mantiene inalterate le proprie proprietà. La bagnabilità e la disperdibilità del tuo ingrediente sono massimizzate.



Ricostituzione rapida



Dispersione omogenea e stabile



Assenza di grumi e sedimenti

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



AMBITO DEL SERVIZIO

- Caratterizzazione dell'ingrediente e delle applicazioni target
- Definizione del processo di istantaneizzazione più appropriato
- Prove pilota e validazione su linee industriali
- Opzioni di personalizzazione funzionale
- Fornitura di un ingrediente pronto all'uso

Certificazioni e accreditamenti a garanzia della qualità :

 **FSSC 22000**



Halal

Kosher

CASO APPLICATIVO : SIERO DI LATTE (WHEY)*

Grazie alla lecitinizzazione spray, la polvere di siero di latte diventa immediatamente disperdibile e può essere facilmente ricostituita in milkshake o bevande. Questa tecnologia è particolarmente indicata per le applicazioni di nutrizione sportiva, dove facilità d'impiego e prestazioni funzionali sono fondamentali.

*Il siero di latte è una proteina derivata dal latte, apprezzata per il rapido assorbimento e per l'elevato contenuto di aminoacidi essenziali.



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