

PROTECT*ease*™

Préservez l'activité de vos ingrédients thermosensibles

Transformez vos ingrédients thermosensibles en poudres performantes

- *Ingrédients alimentaires et arômes*
- *Compléments alimentaires*
- *Boissons*
- *Nutrition animale*
- *Cosmétique et parfumerie*

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.

INNOV'IA

Donne des super-pouvoirs à vos poudres

OFFRE DE SERVICE PROTECTease™

Préservation de l'activité de vos ingrédients thermosensibles

by INNOV'IA

NOTRE PROMESSE CLIENT

Grâce à nos technologies de séchage et d'encapsulation ainsi qu'à la maîtrise des conditions de stockage et de traitement, nous garantissons la stabilité et les performances fonctionnelles de vos ingrédients thermosensibles tout au long de leur cycle de vie.

- Préservation de l'activité des ingrédients thermosensibles
- Protection contre les contraintes de procédé et stockage (température, humidité, etc.)
- Performance fonctionnelle garantie

PÉRIMÈTRE DU SERVICE

PROTECTease™ s'applique à tous vos ingrédients sensibles : micro-organismes (bactéries, levures, enzymes), composés volatiles (arômes, parfums, huiles essentielles), protéines, vitamines.

- Définition du besoin client et de l'usage ciblé
- Étude de faisabilité et réalisation de prototypes
- Validation industrielle
- Mise en production d'un ingrédient prêt à l'emploi

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 :** big bag, carton, fût, sac, sache PE/alu.

CAS D'USAGE • *Les enzymes dans l'industrie boulangère*



Les enzymes améliorent le volume des pains, la texture de la mie et la tolérance des pâtes. Sensibles à l'humidité, à l'oxydation et à la température, elles peuvent perdre leur activité avant utilisation. **INNOV'IA** stabilise vos enzymes sous forme de poudre grâce à ses technologies d'encapsulation et de séchage sur support pour obtenir un produit homogène, facile à doser. **PROTECTease™** préserve leur activité jusqu'au pétrissage, tout en garantissant une performance constante tout au long du procédé.

EXCELLENCE INDUSTRIELLE FRANÇAISE

35 ans d'expertise • 370 collaborateurs
4 sites de production • 1 Centre R&D intégré • 9 Tours d'atomisation • 13 Lits d'Air Fluidisés • Transferts d'échelle et production industrielle

DES CERTIFICATIONS ET ACCRÉDITATIONS GAGES DE QUALITÉ :

FSSC 22000 · BPF · BIO · HALLAL · CASHER

+33 (0)5 46 45 45 11 customers@innov-ia.com www.innov-ia.com