

SOLUBease™

Intantanéisez vos poudres

Optimisez le caractère hydrodispersible de vos poudres

- Nutrition sportive
- Ingrédients nutritionnels
- Nutrition clinique et senior
- Boissons et préparations instantanées

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 **SOLUB*ease*™**

Instantanéisation de vos poudres

by INNOV'IA

NOTRE PROMESSE CLIENT

Votre actif est préservé. La mouillabilité et la dispersibilité de votre ingrédient sont maximisées.

- Reconstitution rapide
- Dispersion homogène et stable
- Absence de grumeaux et de dépôts

PÉRIMÈTRE DU SERVICE

- Caractérisation de l'ingrédient & des usages ciblés
- Définition du procédé d'instantanéisation adapté
- Test pilote et traitement sur lignes industrielles
- Options de personnalisation fonctionnelle
- Fourniture 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 • *La whey**

Grâce à la **lécithination par atomisation**, la poudre de whey devient instantanément dispersible et peut être facilement **reconstituée sous forme de milkshake ou boisson.**
Cette propriété rend la lécithination par atomisation particulièrement adaptée aux applications de nutrition sportive où la facilité d'usage et **la performance fonctionnelle sont essentielles.**

**La whey est une protéine issue du lait, populaire pour son assimilation rapide et son apport en acides aminés essentiels.*

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