

## Nouvelles macromolécules à fort pouvoir moussant pour l'Agro-alimentaire

### Technologie

#### L'innovation

Nouvelles macromolécules de type colloïdes à fort pouvoir moussant et épaississant, issues de levures

#### Résultats

- Obtention de différentes fractions polysaccharidiques
- Caractérisation et analyse des fractions ; détermination de leur structure chimique
- Comparaison des propriétés des molécules issues des souches par rapport à une levure de référence (*Saccharomyces cerevisiae*) sur des vins modèles

### Mots clés

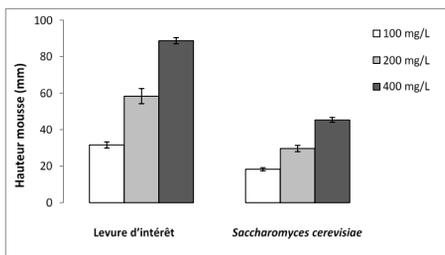
- Macromolécules
- Levures
- Moussabilité
- Œnologie
- Colloïdes



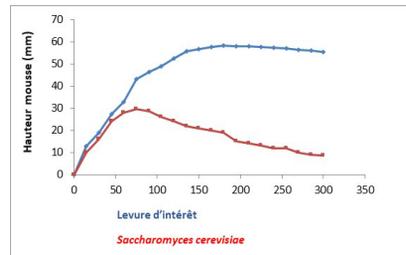
### Propriété Intellectuelle

Savoir-faire lié à l'utilisation des macromolécules

Moussabilité des colloïdes



Moussabilité des extraits colloïdaux



### Avantages

- Origine endogène des souches
- Utilisation comme auxiliaire technologique ou additif
- Pas de fractionnement enzymatique - Pas de traitement thermique - Efficacité du procédé (rendement colloïdes > 8g/L)
- Pouvoir moussant considérablement supérieur à la référence (*S. cerevisiae*) et meilleure stabilité

### Applications

#### Domaine Agro-alimentaires, et notamment vinicole, brassicole :

- Stabilisation de mousses (domaine vinicole et brassicole),
- Stabilisation de mousses alimentaires (desserts par exemple)
- Utilisation des macromolécules comme agents gélifiant et coagulants.



### Stade de Développement

Développement à l'échelle du laboratoire :

- Identification et caractérisation de souches de levure
- Composition et structure des macromolécules



### Partenariats

Co-investissement

SATT NORD - Industriel'

en vue d'une licence

contact

Jean-Pierre LEAC

Business Developer

+33 6 13 84 37 07

jean-pierre.leac@sattnord.fr

d'autres offres de technologies sur [www.sattnord.fr](http://www.sattnord.fr)



SATT Nord

25, avenue Charles St Venant – 59800 LILLE – France

+33 3 28 36 04 68 – [tech@sattnord.fr](mailto:tech@sattnord.fr)