



## SPHYDRO

### NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES COMPOSÉS DE SPIRULINE HYDROLYSÉE

Le projet SPHYDRO vise à développer de nouveaux ingrédients végétaux à base de spiruline.

Le projet porte sur la mise au point de nouveaux PAI « Produits Alimentaires Intermédiaires » de spiruline obtenus à partir d'un procédé d'hydrolyse enzymatique.

Le projet vise ainsi à étudier de nouvelles voies de préparation et de transformation de la spiruline afin d'en optimiser les usages et la digestibilité.

Le nouvel ingrédient devra être stable et soluble et pourra ensuite être testé et incorporé dans de nouvelles formulations de produits tels que des boissons, gel, tartinables salés, barres énergétiques pour les marchés de l'agro-alimentaire.

Ce projet a également été labellisé par le pôle Valorial.

#### Partners

##### Companies

Triballat Noyal, Noyal sur Vilaine  
(35) [\[Project Developer\]](#)  
GlobeXplore, Rosporden.

##### Research center

Inrae - UMR STLO, Rennes

#### Funder

Conseil régional de Bretagne

#### Labelisation

12/06/2020

#### Overall budget

645 k€