Ressources biologiques marines

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.

Partenaires

Entreprises

Triballat Noyal, Noyal sur Vilaine (35) [Porteur de projet]
GlobeXplore, Rosporden.

Centre de recherche

Inrae – UMR STLO, Rennes

Financeur

Conseil régional de Bretagne

Labellisation

12/06/2020

Budget global

645 k€