

L'AVIS D'EXPERT **formulation**

ÉPICERIE SUCRÉE Banania remplace la fonction du sucre par des FOS et du polydextrose



APOLLINE FEUVRIER
CHEF DE PROJET
R & D ET EXPORT
FOODINNOV
NUTRITION

La marque Banania (Nutrimaine) travaille activement à l'amélioration nutritionnelle comme l'illustre le lancement récent des barres de céréales pour enfants « Moins de sucres ». La recette est réduite en sucres de 37 % par rapport à la moyenne du marché. Le chocolat au lait, les flocons de banane et le miel apportent la gourmandise nécessaire pour plaire à tous. Des fructo-oligosaccharides (FOS) ainsi que du polydextrose sont utilisés comme liants. Les FOS sont des polymères de glucose et de fructose qui possèdent un léger pouvoir sucrant et apportent de la croustillance. Ils contribuent à réduire l'impact de la réduction de sucres. Quant au polydextrose, c'est une fibre constituée de polymères de glucose et de sorbitol. Il joue le rôle d'agent de charge en remplaçant le volume normalement apporté par le sucre dans les barres de



◆ **Ingrédients des barres Banania** : chocolat au lait, fructo-oligosaccharides, pétales de maïs, flocons d'avoine, isolat de protéines de soja, polydextrose, sorbitol, farine de riz, huile de tournesol, farine de blé, flocons de banane, miel, extrait de malt d'orge, sucre, dextrose, arôme naturel de cacao et vanille, sel, lécithines de soja, extrait riche en tocophérols.

céréales. Autre atout, les FOS et le polydextrose permettent d'augmenter la teneur en fibres de l'encas. La demande en FOS s'étant intensifiée ces dernières années, les industriels peuvent être confrontés à des difficultés d'approvisionnement pour de nouveaux développements.