

L'AVIS D'EXPERT **formulation**

FRAIS Madrange emploie des fibres pour texturer ses charcuteries hybrides



**GÉRALDINE
GOURLAOUEEN**
MANAGER
FOODINNOV
DEVELOPMENT

De nombreuses alternatives aux produits contenant des protéines animales fleurissent sur le marché.

Des solutions hybrides permettent de proposer des offres flexitariennes et d'entrouvrir la porte d'un nouveau segment de marché. Ce type de produit est un réel défi à plusieurs titres. Outre le fait de gagner l'acceptation du consommateur, le challenge est de formuler les recettes et d'adapter le process. En effet, les protéines animales et végétales ont des comportements différents à la cuisson. Afin de faire coexister entre elles les

phases animales et végétales de ses charcuteries hybrides «  P'tits légumes », Madrange a porté notamment ses efforts sur trois fibres : chicorée, pois et psyllium. Les fibres insolubles comme le pois sont une solution clean label intéressantes pour texturer un produit grâce à leur fort pouvoir de rétention d'eau. Elles permettent ainsi d'optimiser et d'améliorer le rendement produit. Les fibres solubles, telles que la chicorée et le psyllium, permettent quant à elles de travailler sur la viscosité car elles ont l'avantage de former un gel au contact de l'eau.



Ingrédients de la recette au jambon, carottes-patate douce :

Jambon de porc, carottes, eau, patates douces, oignons, fibres de chicorée, sel, arômes naturels, fibres de pois, amidon de pois, persil, ail, bouillon déshydraté (jus concentré de blette, carotte, ac rola), fibres de psyllium, extrait de piment chipotle, sucre de canne, ferments.