PROCESS ALIMENTAIRE
LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

EXTRAIT DU NUMÉRO
DE JUIN 2022

L'AVIS D'EXPERT **formulation**

APÉRITIF

Des algues bretonnes comme source de protéines chez Gutu

GUÉNAELLE DILER
CHEF DE PROJETS SCIENTIFIQUES ET R&D
CHEZ FOODINNOV DEVELOPMENT

Pour enrichir ses chips en protéines, la start-up bretonne Gutu utilise une algue locale : le kombu breton. Déclinée en quatre saveurs, leur gamme de chips soufflées contient 65 à 70 % de matières grasses en moins que la moyenne des chips et affiche un Nutri-Score A.

La culture d'algues ne nécessitant ni eau, ni pesticide, ni engrais, ni terre, elle constitue une source alternative de nutriments très intéressante face aux enjeux de la transition alimentaire. Le kombu breton, Laminaria digitata, est une algue brune laminaire riche en fibres (33,2 % dont 85 % de fibres solubles) et source de protéines (9,5 g/100 g). Ses protéines présentent un ratio équilibré en acides aminés essentiels à l'exception du tryptophane (limitant). Elles sont complémentaires à d'autres sources de protéines (légumes, céréales et légumineuses). Le kombu est aussi naturellement riche en acide glutamique et acide aspartique libre ce qui lui confère un rôle exhausteur de goût. Cette algue contribue également à satisfaire les doses journalières recommandées de vitamines, en particulier le carotène et la vitamine B2. Elle est très riche en iode (486 mg/100 g de kombu déshydraté) et constitue ainsi une excellente source de minéraux, notamment de calcium (847 mg/100 g) et de magnésium (800 mg/100 g).

Ingrédients : Lentilles corail, fécule de pomme de terre, huile de tournesol, algue kombu (3,4 %), basilic, tomate, persil, herbes de Provence, oignon, ail, sel.