



Face aux enjeux économiques, Givaudan allie science, technologie et nature pour faire progresser la création d'arômes volaille

Dübendorf, Suisse, 6 mai 2009: Givaudan vient de franchir une nouvelle étape dans son programme TasteEssentials™ Arômes Volaille, en mettant au point des ingrédients naturels captifs particulièrement innovants, qui vont permettre aux industriels de l'agroalimentaire de s'attirer la préférence des consommateurs pour leurs produits, dans un contexte concurrentiel difficile.

Les nouveaux ingrédients créés par Givaudan confèrent plus d'authenticité au profil des arômes, notamment de la "richesse", en restituant les nuances spécifiques du goût de la volaille. Ces ingrédients très performants, qui sont désormais incorporés à certains arômes volaille de Givaudan, valorisent fortement les marques des clients : plusieurs sont déjà commercialement utilisés dans des potages, des consommés, des bouillons, des hamburgers et des nuggets. L'étendue de la palette proposée par Givaudan offre une gamme d'ingrédients à fort impact, adaptés aux besoins des clients et des consommateurs, qui recherchent des arômes volaille authentiques, plus riches, d'un bon rapport coût-efficacité, intégrant des solutions naturelles, à faible teneur en sodium, sans allergènes et "Clean Label".

"Nous innovons en permanence pour aider nos clients à répondre aux évolutions du marché," indique Andreas Haenni, Global Head of Savoury. "A court terme, la tendance est de privilégier les offres d'un bon rapport qualité-prix, mais à moyen et long termes, nous prévoyons une augmentation de la demande d'arômes naturels drainée par la préférence des consommateurs pour des options alimentaires plus saines et par l'effet d'une évolution des exigences réglementaires."

L'utilisation des arômes naturels volaille est déjà très répandue aux Etats-Unis, mais Givaudan reçoit maintenant de plus en plus de briefs de clients européens demandant des solutions naturelles. Le Japon et l'Australie font également partie des marchés où cette demande est en augmentation.

Face aux enjeux actuels du marché, les consommateurs modifient leurs modes nutritionnels et sont à la recherche à la fois d'un bon rapport qualité-prix et d'une alimentation plus saine : les plats à base de volaille restent un choix très prisé, riche en protéines et pauvre en matières grasses, que ce soit pour des repas pris hors du domicile en restauration rapide ou chez soi. Pour les consommateurs soucieux de s'impliquer davantage dans la confection des repas, les plats cuisinés et les préparations culinaires à base de volaille sont universellement appréciés. Toutes ces formes de consommation fournissent aux fabricants de l'industrie agroalimentaire l'occasion de reformuler leurs produits en faisant appel aux dernières créations d'arômes et d'ingrédients performants à forte valeur ajoutée.

Le programme de développement d'ingrédients, actuellement mené par Givaudan, suit les orientations qui se dégagent suite à son programme de connaissance des consommateurs et en

s'appuyant sur ses compétences sensorielles. Ces données ont permis à Givaudan de créer un langage sur les arômes inégalable, qui est au service des équipes de création et qui aide les clients à identifier des combinaisons d'arômes qui auront du succès localement.

Pour mieux identifier les odeurs préférées liées aux arômes, Givaudan utilise des outils et des technologies innovants. Le Virtual Aroma Synthesiser™ (VAS™), synthétiseur d'arômes virtuels, et le mini-VAS™ portable servent à évaluer les performances des nouveaux ingrédients dans les arômes, à développer de nouveaux extraits et de nouvelles signatures aromatiques, ainsi qu'à sélectionner les arômes préférés et à les valider auprès des consommateurs et des clients.

"Le VAS? permet d'accélérer le développement et la commercialisation ; il augmente le potentiel d'un arôme à susciter l'adhésion du consommateur et peut être utilisé en ligne, permettant ainsi une collaboration à l'échelle planétaire entre les équipes de développement arômes de Givaudan," précise Michael Peters, Global Flavour Creation Technology. "Par exemple, nous avons récemment travaillé avec un client en Amérique Latine sur un projet de reformulation de produit visant à développer un nouvel arôme Volaille pour potages. A l'aide de la technologie mini-VAS™, nous avons pu créer avec succès un nouvel arôme pour le produit préféré par les consommateurs, par rapport à ses concurrents sur le marché."

"La capacité de Givaudan à développer de nouveaux ingrédients, à comprendre et à maîtriser la diffusion des odeurs est primordiale pour la performance des arômes," indique le Dr. Bob Eilerman, Global Head of Science & Technology. Les composants volatils et sensibles des arômes volaille sont protégés grâce au système d'encapsulation de Givaudan, PureDelivery™. Ce système permet aux arômes de résister à des techniques de fabrication alimentaire rigoureuses, de stabiliser les ingrédients instables et de réduire les réactions indésirables entre arômes engendrées par des facteurs extérieurs (par exemple, l'oxydation), tout en augmentant la durée de conservation des produits et en améliorant la rétention d'arôme.

Note aux rédacteurs :

Le programme TasteEssentials™ Volaille de Givaudan est destiné à permettre aux fabricants du secteur agroalimentaire d'identifier rapidement leurs besoins précis en extraits et signatures aromatiques et en odeurs pour les arômes volaille, notamment en proposant des solutions gustatives pour des recettes à faible teneur en sel. En partenariat avec Givaudan, ils sont en mesure de développer des arômes uniques et différents pour un large éventail d'applications, ce qui permettra à leurs produits de se démarquer de la concurrence.

Partenaire privilégié des leaders mondiaux de l'industrie agroalimentaire, la division Arômes de Givaudan met à leur disposition son expertise internationale dans le domaine de la compréhension et de l'analyse sensorielle, associée à une innovation centrée sur le consommateur, et les accompagne dans le développement de leurs applications avec des produits uniques et de nouveaux créneaux. Du concept à la mise en linéaires, en passant par la restauration rapide, Givaudan travaille avec les professionnels de l'agroalimentaire pour élaborer des arômes et des saveurs destinés à des produits leaders du marché sur les cinq continents.

Pour obtenir d'autres informations et des photos, veuillez contacter:

Martine Uzan, Givaudan France
T +33(0)1/39 98 1938
Email: martine.uzan@givaudan.com