



Analyses des produits contenant des protéines végétales (plant-based)

Nos solutions analytiques dédiées



La croissance du **marché végétal a doublé ces 3 dernières années** en France. Les **acteurs de l'alimentaire s'adaptent** et **développent** de nouveaux produits **végétariens et végétaliens** à base de **protéines végétales**. Les légumineuses, les céréales et les oléo-protéagineux comme le soja sont des produits consommés depuis de nombreuses années. Nous assistons aujourd'hui au développement de **produits innovants** à base de protéines végétales émergentes comme celles issues des lentilles, pois chiches, lupin, fèves, riz, quinoa, haricot mungo, pomme de terre, avoine, tournesol, chanvre, etc.

Vos enjeux qualité

Quelle que soit la nature des produits (**ingrédients issus de protéines végétales**, **produits finis** contenant des protéines végétales dans leur recette tels que produits d'épicerie, plats préparés vegan, alternatives aux produits carnés ou laitiers), que ce soit en phase de développement R&D ou en plan de contrôle de routine, nos laboratoires ont la solution pour vous accompagner.

Nos experts sauront vous guider selon la composition végétale de vos produits pour vos plans de contrôles et analyses.

Nos solutions d'analyses

Etiquetage nutritionnel obligatoire

Pour vérifier la conformité de vos produits au **règlement européen INCO 2011/1169**, nous mesurons les paramètres suivants grâce à des méthodes utilisant les dernières technologies pour :

- **Sucres**, glucides complexes, **fibres**,
- **Protéines**,
- **Matières grasses**, profil **acides gras**,
- **Profil d'acides aminés** incluant notamment l'arginine et la glutamine,
- **Vitamines A, E, C, D, K et profil des vitamines B**,
- **Oligo-éléments** (fer, zinc, iode, sélénium, chrome, magnésium, cuivre, ...)

Eurofins Analyses Nutritionnelles France propose aussi de vérifier les **allégations nutritionnelles** : « riche en fibres », « riche en protéines », ... dans vos ingrédients et matières premières.

Facteurs anti-nutritionnels

Ce sont des **composés chimiques** qui interfèrent négativement avec l'absorption des nutriments chez l'homme et les animaux. Ils peuvent être naturellement présents dans la plante ou sa partie consommée. Il en existe de différentes natures : **inhibiteur de trypsine**, **lectine**, **acide phytique**, **acide oxalique**, etc.

Autres molécules d'intérêt

- Les **isoflavones**,
- Les **alpha galactosides**,
- Les **polyphénols**,
- Les **glucosinolates**.

En fonction de la source des matières protéiques, les molécules-clés ne sont pas les mêmes, rapprochez-vous de vos experts.

Risque contaminants chimiques

Certains risques contaminants chimiques sont inhérents à l'utilisation de produits végétaux issus de l'agriculture. Nous vous aidons à contrôler :

- La présence des **résidus de pesticides**, **mycotoxines**, **alcaloïdes**, des **métaux lourds**, **3-MPCD**, **dioxines** et **PCB**,
- La **radioactivité**.

Sécurité microbiologique

Notre réseau de laboratoires permet de vous rendre dans les meilleurs délais les résultats analytiques concernant :

- **Détection et identification des micro-organismes pathogènes** et/ou leurs **toxines** (*Salmonella spp.*, *Cronobacter*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* STEC),
- Dénombrement des **micro-organismes indicateurs d'hygiène** ou de qualité du process (staphylocoques, entérobactéries, *E. coli* β -glucuronidase, *Bacillus cereus* pré-somptifs, etc.),
- Détermination de la **date limite de consommation** pour les nouveaux produits (formulation et développement),
- **Etude de vieillissement** en fonction

de vos besoins et de la nature de vos produits à base de protéines végétales.

OGM, allergènes et spéciation

Nous proposons un seul package analytique pour l'ensemble des **OGM**. Notre expertise en biologie moléculaire nous permet aussi la détection de l'ensemble des **allergènes** (soja, céréales, sans oublier les allergènes émergents comme le sarrasin, les pignons de pin, ...). Nos analyses de spéciation animale permettent de **vérifier l'absence d'ingrédients carnés**.

Intégrité et authenticité

Pour vous accompagner dans la maîtrise de vos approvisionnements et de vos productions, le **centre de compétences Authenticité** de Nantes propose :

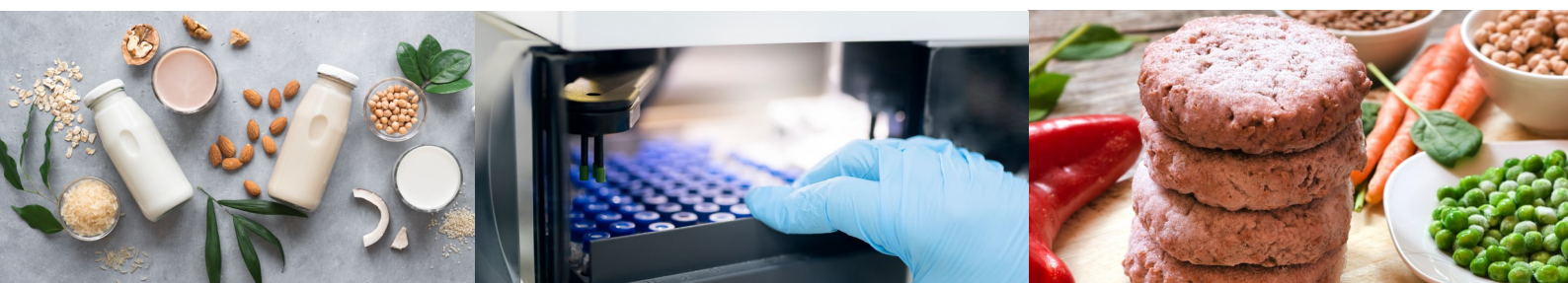
- Contrôle de **l'origine géographique** déclarée des végétaux,
- Détection **d'adultérants** (mélamine, composés azotés),
- Détection de **mélanges d'espèces** végétales.

Les + du réseau Eurofins

- Une **analyse performante et rapide** : délais de réponse courts,
- Des analyses **accréditées***,
- **Conseil et expertise** de nos spécialistes pour répondre à vos questions,
- **Analyses sensorielles** : pour être plus en phase avec les exigences des industriels et des consommateurs.

*Voir portée d'accréditation du laboratoire Eurofins Analytics France, Unité technique Authenticité et Contaminants information disponible sur le site Cofrac.fr (n° accréditation 1-0287),

Voir portée d'accréditation du laboratoire Eurofins Analyses nutritionnelles France, information disponible sur le site Cofrac.fr (n° accréditation 1-7085)



Pour plus d'information, contactez votre interlocuteur Eurofins habituel ou :

AgroalimentaireFR@eurofins.com