

Les applications des protéines

Applications alimentaires

Différentes applications :

- Pain et produits de boulangerie spéciaux, pâte congelée
- Pâtes, nouilles
- Céréales pour le petit déjeuner, barres de céréales
- Viande et substitut de viande

Tereos a développé des protéines de blé de qualité alimentaire pour une vaste gamme d'applications. Le gluten de blé vital est largement utilisé en pâtisserie pour ses propriétés viscoélastiques. Il est également utilisé dans des produits à base de céréales et de viande où il peut être ajouté en poudre ou ultérieurement extrudé et texturé.

Epi & Co : une gamme de produits entièrement végétale à base de blé et pois chiches, cœur de repas protidiques, développés en France à partir d'ingrédients naturels (blé, pois chiche, et épices, graines oléagineuses et légumineuses et légumes...) faits pour cuisiner des recettes gourmandes pour toute personne qui veut varier son alimentation. Les produits s'adressent aux chefs en restauration et particuliers à domicile.

Nous avons à cœur de garder une ligne directrice : **Gourmandise, naturalité, végétal et nutrition.**

Epiwit : version d' **Epi & Co** spécifiquement dédiée aux acteurs de l'industrie agroalimentaire avec possibilité de varier la composition de la formulation ingrédients et aussi le grammage et la forme des pièces. S'adresse aussi aux acteurs de la grande distribution souhaitant développer des gammes en marques propres de plats élaborés avec une source de protéine végétale innovante et unique sur le marché, version IQF surgelée (Individually Quick Frozen).

Le gluten de blé présente des propriétés viscoélastiques, ce qui lui permet de se développer et de se propager lors le pétrissage. Les propriétés viscoélastiques dépendent du rapport gluténine/gliadine dans la composition du gluten de blé.

Le gluten de blé est utilisé pour la standardisation des protéines de la farine. Il permet le développement rhéologique de la pâte et l'amélioration du volume de cuisson. Il est également utilisé comme agent texturant.

Qualité	Matière première	Type	Produit Tereos
Alimentaire	Blé	Protéine native	Amygluten (Gluten de blé vital)