

Food Innovation News

Feed the future

11 Octobre 2024

☰ Sommaire

1. [Innovation : L'éclairage dynamique DEL DE SOLLUM TECHNOLOGIES illumine ROELANDS PLANT FARMS](#)
2. [UK : La FSA va lancer un programme d'enquête sur la sécurité alimentaire à base de cellules](#)
3. [Innovation: La palette Algopal, une révolution pour la supply chain agroalimentaire](#)
4. [EFSA : Les enzymes alimentaires](#)
5. [Etude: impact de la spermidine post-récolte sur la qualité des fraises](#)

Innovation : L'éclairage dynamique DEL DE SOLLUM TECHNOLOGIES illumine ROELANDS PLANT FARMS

Située à Lambton Shores, en Ontario, Roelands Plant Farms est réputée pour son expertise dans le domaine de la propagation des plantes et constitue une référence dans le secteur agricole de l'Ontario. Figurant parmi les trois premiers propagateurs de la région, Roelands s'engage à tirer parti des technologies de pointe pour garantir la meilleure qualité et la plus grande efficacité dans la croissance des plantes.

Leur engagement envers l'innovation et l'excellence en fait un partenaire idéal pour la mise en œuvre de la solution d'éclairage dynamique DEL de Sollum.

Sollum Technologies propose la seule solution d'éclairage DEL 100 % dynamique qui module le spectre complet de la lumière naturelle du Soleil afin d'éclairer des environnements fermés tels que des serres, des centres de recherche et des laboratoires.

La solution clé en main primée de Sollum® se compose de luminaires alimentés par l'internet des objets et l'IA, qui sont contrôlés par la plateforme infonuagique le Soleil à votre ServiceMC exclusive à Sollum.

La solution unique de Sollum est une technologie propre entièrement évolutive qui s'adapte aux besoins d'affaires ainsi que la gestion de l'éclairage multizone,...

...

[> Lire plus...](#)

UK : La FSA va lancer un programme d'enquête sur la sécurité alimentaire à base de cellules

La Food Standards Agency (FSA) du Royaume-Uni et la Food Standards Scotland (FSS) ont reçu un financement de 1,6 million de livres sterling du Fonds gouvernemental Engineering Biology Sandbox (EBSF) pour lancer un programme sandbox innovant visant à garantir la sécurité des aliments cultivés à partir de cellules .

Les aliments issus de la culture cellulaire, également appelés aliments « à base de cellules » ou « cultivés en laboratoire », sont cultivés à partir de cellules animales ou végétales cultivées en laboratoire plutôt que produits par des méthodes agricoles traditionnelles.

À l'heure actuelle, aucun aliment à base de cellules n'est autorisé pour la consommation humaine au Royaume-Uni, en raison de leur nouveauté et de la nécessité de mener davantage de recherches sur leur sécurité.

Le programme sandbox facilitera également le soutien préalable aux demandes des fabricants d'aliments à base de cellules et répondra à leurs questions sur l'étiquetage et d'autres considérations. Il permettra à la FSA/FSS de traiter plus rapidement les demandes d'aliments à base de cellules et de mieux soutenir les entreprises.

...

[> Lire plus...](#)

Innovation: La palette Algopal, une révolution pour la supply chain agroalimentaire

Face à l'urgence climatique et à la nécessité de limiter l'impact environnemental des activités industrielles, le secteur agroalimentaire se tourne de plus en plus vers des solutions d'écoconception, notamment pour les emballages réutilisables. Ces derniers jouent un rôle clé dans la chaîne logistique, où l'optimisation des ressources, la réduction des déchets et la durabilité sont devenues des enjeux cruciaux.

Lors du salon CFIA de Toulouse, une innovation de taille a été présentée par Bacland Pack et Q-Pall : la palette Algopal,

développée en partenariat avec Algopack. Cette nouvelle génération de palettes réutilisables promet de transformer la logistique des entreprises tout en répondant aux exigences écologiques actuelles.

Après plus de deux ans de développement en Bretagne, Algopack a créé un matériau composite à base de 70 % de polypropylène recyclé et de 30 % de résidu d'algues, séchées et transformées en poudre. Cette approche permet de concevoir une palette respectueuse de l'environnement tout en répondant aux besoins complexes de la supply chain agroalimentaire.

L'utilisation de résidus d'algues, une ressource naturelle abondante et renouvelable, est une véritable innovation.

...

[> Lire plus...](#)

EFSA : Les enzymes alimentaires

La plupart des enzymes sont des protéines qui contribuent à accélérer le métabolisme, c'est-à-dire les réactions chimiques dans notre organisme Entité vivante tel qu'un humain, un animal, une plante ou un microbe (p. ex. une bactérie, un virus).

Elles décomposent par exemple les aliments pour faciliter la digestion, transforment l'énergie chimique en énergie mécanique pour permettre la contraction des muscles, contribuent à la construction des tissus ou encore à l'élimination des déchets.

Une carence dans une enzyme particulière peut entraîner le développement de maladies.

Les enzymes sont utilisées depuis des siècles dans la production alimentaire, par exemple pour la fabrication du fromage, le brassage de la bière ou encore la levée de la pâte. Pendant longtemps, leurs propriétés biochimiques sont restées inconnues.

Les enzymes peuvent être obtenues à partir de plantes, d'animaux ou de micro-organismes au moyen de procédés d'extraction relativement simples. Toutefois, de nos jours, la

plupart

des

enzymes...

...

[> Lire plus...](#)

Etude: impact de la spermidine post-récolte sur la qualité des fraises

La réduction des pertes après récolte des fraises, qui se gâtent rapidement après la récolte et ont une durée de conservation limitée, est essentielle pour minimiser le gaspillage de produits.

L'étude visait à étudier l'impact de l'application de spermidine à différentes concentrations (0, 1,0, 1,5 et 2,0 mM) sur les caractéristiques de qualité et la composition biochimique des fruits après la récolte. L'application de spermidine a protégé les fruits en empêchant les changements de perte de poids, de taux de décomposition, de teneur en solides solubles (SSC), d'acidité titrable (TA), de pH et de taux de respiration.

L'acide malique était dominant dans les fraises, et l'application de 2 mM de spermidine (559,80 mg/100 g) par rapport au groupe témoin (483,55 mg/100 g) a largement préservé la teneur en acide malique. L'acide chlorogénique était le composé phénolique qui avait la teneur la plus élevée, et les doses de spermidine ont significativement préservé l'acide chlorogénique pendant le stockage.

L'étude a révélé que l'application de 2 mM de spermidine était la dose la plus efficace et qu'elle pouvait être utilisée à cette concentration pour préserver la qualité des fruits après récolte et réduire les changements biochimiques dans les fraises.

...

[> Lire plus...](#)