



## SOMMAIRE

- P1: UN SERVICE DE VEILLE INTERNATIONALE À VOTRE DISPOSITION
- P2: LE SERVICE DE VEILLE INTERNATIONALE, COMMENT ÇA MARCHE?
- P2-3: EXTRAITS DE VEILLE
- P3: 22 AVRIL
- P3: AGENDA

## UN SERVICE DE VEILLE INTERNATIONALE À VOTRE DISPOSITION

WagrALIM a la volonté d'amener progressivement ses membres à une dimension internationale tant en matière économique que technologique. Pour ce faire, WagrALIM s'est doté d'un service de veille accessible via son site web. <http://international.wagralim.be/fr>. Ce service est exclusivement réservé aux membres et l'accès se fait via un login et un mot de passe.

La veille est un outil qui vous permet de suivre l'actualité de votre secteur par un choix de mots-clés et une région du monde sur 4 angles différents :



**Veille économique**  
Des informations sectorielles (études de marché, statistiques, chiffres clés) pour suivre l'évolution de votre activité. [> Abonnement veille](#) [> Recherche](#)

### Services de veille

- Economique
- Business
- Règlementaire
- Scientifique

### Veille économique

- Etudes de marché
- Statistiques et chiffres clés
- Tendances de consommation



**Veille business**  
Des articles de la presse spécialisée pour suivre l'actualité des acteurs et mieux cerner les réalités. [> Abonnement à la veille](#)

### Services de veille

- Economique
- Business
- Règlementaire
- Scientifique

### Veille business

- Articles publiés par la presse professionnelle et spécialisée
- Actualités des principaux acteurs du marché agroalimentaire
- Communiqués de presse
- Alertes sanitaires



**Veille réglementaire**  
Des informations sur l'évolution du cadre réglementaire de la nutrition santé en Europe. [> Abonnement à la veille](#)

### Services de veille

- Economique
- Business
- Règlementaire
- Scientifique

### Veille réglementaire

- Actualités réglementaires nationales et européennes et textes de loi



**Veille scientifique**  
Des articles sur les dernières innovations de la nutrition santé concernant votre secteur en Europe. [> Abonnement à la veille](#)

### Services de veille

- Economique
- Business
- Règlementaire
- Scientifique

### Veille scientifique

- Publications scientifiques
- Actualités sur la recherche et l'innovation

Pour créer vos critères de veille, c'est très simple :

- Identifiez-vous sur notre section [international.wagralim.be](http://international.wagralim.be)
- Sélectionnez le type de veille qui vous intéresse
- Choisissez une ou plusieurs zones
- Choisissez un secteur
- Choisissez un ou plusieurs mots-clés (Si vous ne trouvez pas un mot-clé important dans le secteur sélectionné, vous pouvez en suggérer un.)
- Enregistrez (sur la colonne de droite s'affichent les critères de votre alerte)

Vous pouvez à tout moment modifier ou supprimer vos alertes enregistrées.

Chaque semaine, vous recevrez un email listant les nouveaux documents résultant de vos critères de recherche.



**Chère Mme Isabelle Grommet,**

Vous trouverez ci-dessous les informations nouvelles publiées par Wagralim International et qui correspondent aux paramètres de votre abonnement. Notre agent de veille a trouvé des nouvelles informations, publiés entre le 16/02/2010 et le 22/02/2010, pour les critères de veille suivants :

**Nouveaux documents relatifs à "Alerte 1"**  
Technologie, Europe, Boulangerie

	<b>Can bread help prevent heart disease?</b> (Cordis)  The answer to this question depends on the part of the grain that is being used to bake the bread, says an EU-funded team studying the use of wholegrain foods in the prevention of cardiovascular...  bread, bake	16/02/2010
	<b>Mars and Barry Callebaut team up on flavanols</b> ( <a href="http://www.confectionerynews.com/">http://www.confectionerynews.com/</a> )  A standard for measuring the antioxidant-rich cocoa flavanols in chocolate products, a broadening of the market for functional chocolate as well as boosting consumer awareness are the objectives of a...  chocolate	17/02/2010  Anglais

Vous êtes membres mais vous n'avez pas encore reçu votre login et votre mot de passe?  
[Contactez-nous !](#)

## EXTRAITS DE VEILLE

### Chocolate products and ingredients and methods for producing novel oil-in-water suspensions

The invention provides novel means and methods for manipulating cocoa and milk ingredients, for example, to produce edible oil-in-water suspensions. In one embodiment, cocoa products are used to produce a gel network formed by cocoa starches and/or proteins. The suspension is formed with milk proteins and cocoa solids and also comprises crystallized cocoa butter as a dispersed component, and water or skim milk as the continuous phase or aqueous phase. The compositions, products, and ingredients possible according to the invention provide novel methods and components for low or reduced calorie or sugar free chocolate products or ingredients having the same cocoa content as conventional chocolate and/or falling within the standard of identity for chocolate products. In addition, the production and packaging options for chocolate products are expanded by the use of the invention as the viscosity of the chocolate product or ingredient can be varied easily without specific reliance on cocoa butter content.

Source: <http://www.freepatentsonline.com/7641930.html>

### Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Skim Milk and Liquid Egg White by Antimicrobial Bottle Coating with Polylactic Acid and Nisin

This study was to develop an antimicrobial bottle coating method to reduce the risk of outbreaks of human listeriosis caused by contaminated liquid foods. Liquid egg white and skim milk were inoculated with *Listeria monocytogenes* Scott A and stored in glass jars that were coated with a mixture of polylactic acid (PLA) polymer and nisin. The efficacy of PLA per nisin coating in inactivating *L. monocytogenes* was investigated at 10 and 4 °C. The pathogen grew well in skim milk without PLA/nisin coating treatments, reaching 8 log CFU/mL after 10 d and then remained constant up to 42 d at 10 °C. The growth of *Listeria* at 4 °C was slower than that at 10 °C, taking 21 d to obtain 8 log CFU/mL. At both storage temperatures, the PLA coating with 250 mg nisin completely inactivated the cells of *L. monocytogenes* after 3 d and throughout the 42-d storage period. In liquid egg white, *Listeria* cells in control and PLA coating without nisin samples declined 1 log CFU/mL during the first 6 d at 10 °C and during 28 d at 4 °C, and then increased to 8 or 5.5 log CFU/mL. The treatment of PLA coating with 250 mg nisin rapidly reduced the cell numbers of *Listeria* in liquid egg white to undetectable levels after 1 d, then remained undetectable throughout the 48 d storage period at 10 °C and the 70 d storage period at 4 °C. These data suggested that the PLA/nisin coating treatments effectively inactivated the cells of *L. monocytogenes* in liquid egg white and skim milk samples at both 10 and 4 °C. This study demonstrated the commercial potential of applying the antimicrobial bottle coating method to milk, liquid eggs, and possibly other fluid products.

Source: T. Jin, *Journal of Food Science* 75 (2), M83 – M88 (2010)

### Royaume-Uni : NOM lance des yaourts à boire

La société NOM, située à Shropshire, avec un chiffre d'affaire de 67 millions d'euros et spécialisée dans la production de yaourts, a lancé en début d'année une nouvelle gamme, appelée « NOM Naturally Active ». Il s'agit de yaourts à boire probiotiques, proposés en variétés fraise ou multi-fruit, avec une variété myrtille lancée plus tard dans l'année. Les Naturally Active contiennent 100% d'ingrédients naturels et des cultures probiotiques, *L. casei*.

Grâce à une faible teneur en matières grasses et une purée de vrais fruits et du jus de fruits, le produit est idéal à la fois pour le marché des adultes soucieux de leur santé, mais aussi pour les paniers repas des enfants.

Source: Winello (16/02/2010)

## 22 AVRIL: SÉMINAIRE WAGRALIM

Le 22 avril prochain WagrALIM organisera un séminaire dédié à deux aspects du **management industriel** et aux solutions IT qui peuvent venir en support.



D'une part la gestion du portefeuille produit, existant ou en développement, sera abordée sous l'angle de la PLM (pour "Product Lifecycle Management" ou gestion du cycle de vie de produit). Des outils IT adaptés seront illustrés en partenariat avec Siemens.

D'autre part la problématique de la gestion et de la mise sur pied des équipes en atelier, avec les contraintes liées au planning de production et à la disponibilité du personnel. Cet aspect sera couvert par Synthetis qui présentera un outil permettant d'alléger cette gestion souvent difficile.



## AGENDA

**23 au 25 mars:** Congrès International Goût Nutrition Santé, Dijon, France

**13 avril:** Seconde Conférence internationale TRUEFOOD

**15 avril:** Réunion IST Food

**22 avril:** Séminaire WagrAlim sur le management industriel

**27 au 29 avril:** European Seafood Exposition, Bruxelles, stand d'information

**6 mai:** Stratégies réduction/substitution des sucres dans les produits alimentaires

**15 au 22 mai:** Mission princière au Brésil, séminaire sur les Aliments santé, Sao Paulo 18 mai