



P3 CIF

Mise au point d'un procédé mécanique pour la purification des protéines de soja Made in France



Couramment utilisés par l'industrie agroalimentaire en raison de leurs qualités fonctionnelles et nutritionnelles, les concentrats et isolats de soja proviennent aujourd'hui essentiellement de l'étranger, où ils sont élaborés à partir de matières végétales OGM, extraites sans solvants.

L'objectif est d'obtenir des Matières Protéiques Végétales (MPV) à haut pouvoir nutritionnel et fonctionnel, avec la mise au point d'un procédé de purification, privilégiant la voie mécanique à la voie chimique. Le projet devra aussi permettre d'optimiser les rendements de trituration (première transformation), tout en garantissant le maintien du caractère natif des protéines de soja.

Avec l'ambition d'étendre le futur procédé à la transformation d'autres sources légumineuses et protéagineuses, l'issue du projet devra permettre la création, en Bourgogne, d'un site industriel de production.



2i2A
Initiatives innovantes dans
l'agriculture et l'agroalimentaire

► **Latitude**
Stratégie
& innovation



CÉRÉLAB
Centre de Recherche & d'Application

Welience
Innovate, c'est notre métier

Le projet débutera en janvier 2017 pour une durée de 18 mois.

Projet porté par **EXTRUSEL**
Sous-traitance : Cérélab ; Extratis ; Improve ; LSI ; Université de Bourgogne ; Welience.

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 810K€ (pour un coût total du projet s'élevant à 2M€).

