



















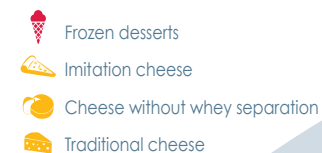
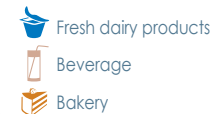


	PRODUCTS	DESCRIPTION	FUNCTIONALITIES	APPLICATIONS
PROTEINS	Unique proteins	Innovative functionalized proteins by the process From milk and/or whey From 60% to 85% protein on dry matter	<ul style="list-style-type: none"> • Creaminess improver • Fat replacer • High protein end-products • Booster of functionalities • Fat replacer • Texture enhancer • High water-binding capacity 	  
	Total milk proteins	Milk proteins with a casein/protein ratio similar to milk (80/20) Directly extracted from fresh skimmed milk using non-denatured process Milk protein isolates and milk protein concentrates	<ul style="list-style-type: none"> • Texturizer • Yield increase 	   
	Proteins rich in casein	Milk proteins particularly rich in casein (92%) Source of bioavailable milk calcium and other minerals Directly extracted from fresh skimmed milk using non-denatured process Milk protein isolates and milk protein concentrates	<ul style="list-style-type: none"> • Quality Improvement • Milk rheological behaviour & recuperation rate improvement • Texture enhancement • Water-binding capacity • High solubility • Stable at UHT temperature • Provides natural calcium (micellar casein) highly bioavailable 	  
	Native whey proteins	Soluble milk proteins Directly extracted from fresh skimmed milk using non-denatured process 80% protein on dry matter minimum	<ul style="list-style-type: none"> • Gelifying properties • Texture booster • Syneresis reduction • Emulsifying and gelifying properties • High water retention • Foaming properties 	 
FUNCTIONAL SOLUTIONS	Dairy preparation	100% dairy blend	<ul style="list-style-type: none"> • Easy-to-use • High solubility • Tailor-made solutions • Cost-effective 	  
	Non-dairy preparation	Mix of dairy and non-dairy ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • Easy-to-use • Tailor-made solutions • Cost-effective 	  


















Ingredia SA
 51 avenue Lobbedez - CS 60946
 62033 Arras - FRANCE
 Phone: +33 (0)3 21 23 80 00 - Mail: ingredia-functional@ingredia.com
 Web: www.ingredia-functional.com

FOOD





	PRODUITS	DESCRIPTION	FONCTIONNALITES	APPLICATIONS
PROTEINES	Protéines uniques	Protéines innovantes fonctionnalisées par le process A partir de lait et/ou de sérum De 60% à 85% de protéines / extrait sec	<ul style="list-style-type: none"> • Apport de crémeux • Remplacement de la matière grasse • Produits riches en protéines • Booster de fonctionnalités • Remplacement de la matière grasse • Apport de texture • Forte capacité de rétention d'eau 	  
	Protéines totales du lait	Protéines de lait ayant un ratio caséine/protéine similaire à celui du lait Directement issues du lait écrémé, selon un procédé non dénaturant Concentrés et isolats de protéines de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Texturant • Augmentation des rendements 	   
	Protéines riches en caséine	Protéines de lait particulièrement riches en caséines (92%) Source de calcium micellaire très biodisponible Directement issues du lait écrémé, selon un procédé non dénaturant Concentrés et isolats de protéines de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Amélioration de la régularité de la qualité • Amélioration du comportement rhéologique du lait et du taux de récupération • Apport de texture • Fort pouvoir de rétention d'eau • Haute solubilité • Stable au traitement UHT • Apport de calcium sous sa forme la plus biodisponible (micellaire) 	  
	Protéines solubles de lait	Protéines natives solubles Directement issues du lait écrémé, selon un procédé non dénaturant 80% minimum de protéines / extrait sec	<ul style="list-style-type: none"> • Propriétés gélifiantes • Booster de texture • Réduction de la synérèse • Propriétés émulsifiantes et gélifiantes • Rétention d'eau • Agent foisonnant 	 
SOLUTIONS FONCTIONNELLES	Mélanges laitiers	Préparations 100% laitières	<ul style="list-style-type: none"> • Facilité d'utilisation • Haute solubilité • Solutions sur mesure • Solutions économiques 	  
	Mélanges non laitiers	Mélanges d'ingrédients laitiers et non laitiers	<ul style="list-style-type: none"> • Facilité d'utilisation • Solutions sur mesure • Solutions économiques 	