

Huiles et graisses : Nutriswiss s'appuie sur les découvertes de la biologie moléculaire

La recherche sensorielle avance et oriente le développement des produits et des procédés.

Lyss, Suisse, juin 2024 – La perception sensorielle joue un rôle décisif dans l'évaluation et l'acceptation des aliments. En tant que spécialiste suisse de premier plan dans l'approvisionnement et la transformation d'huiles et de graisses de haute qualité, Nutriswiss AG intègre dans ses processus de développement les dernières découvertes de la recherche sensorielle, afin d'offrir au marché des lipides aux propriétés sensorielles, fonctionnelles et physiologiques optimales.

La perception des huiles et des graisses comme étant goûteuses et agréables dépend d'une série de stimuli sensoriels. L'odorat et le goût, combinés à d'autres sensations, sont les plus importants. Le goût est souvent réduit aux papilles de la langue et aux cinq goûts de base. Cependant, de nombreuses études montrent que, au niveau de la biologie moléculaire, divers récepteurs et inhibiteurs à la surface des cellules ont également un effet direct sur le métabolisme humain, et influent sur la perception des graisses et des huiles. Nutriswiss tient compte de ces nouvelles connaissances lors du développement de ses produits et de ses procédés.

Un exemple est le récepteur couplé à la protéine GPR120, qui joue un rôle important dans la régulation du métabolisme énergétique, de la sensibilité à l'insuline et des réponses inflammatoires. Le récepteur nouvellement caractérisé se lie à des acides gras de différentes longueurs, qui déclenchent son activation. Les acides gras sont séparés des triglycérides lors de la lipolyse dans la bouche, mais on peut aussi les trouver librement dans les graisses et les huiles comestibles. En interagissant avec le récepteur, ils influent directement sur les processus métaboliques vitaux et les propriétés sensorielles des aliments. Nutriswiss utilise des procédés de raffinage très élaborés pour influencer sur la composition des lipides et la concentration des acides gras. Les acides gras à chaîne courte peuvent ainsi être éliminés de

manière sélective afin d'obtenir des matières grasses avec un goût plus neutre et une composition en acides gras optimisée. L'interaction des récepteurs du gras et de l'amer est un autre domaine intéressant. Ces derniers sont reconnus par les protéines T2R, et la perception des goûts amer et gras interagit. Outre les récepteurs, les inhibiteurs jouent un rôle important dans la régulation de la perception sensorielle. Ils peuvent inhiber l'activité des récepteurs sensoriels et ainsi moduler le goût et l'odorat.

Le nombre de papilles gustatives et de récepteurs sur la langue humaine est variable et diffère d'une personne à l'autre. Il exerce donc une influence majeure sur la physiologie nutritionnelle et peut affecter les préférences gustatives et la tendance à la surcharge pondérale. Les récepteurs réagissent différemment en fonction de la composition en acides gras. Nutriswiss s'efforce d'éliminer les substances grasses indésirables, et d'optimiser la composition lipidique par le biais d'analyses de pointe et de procédés optimisés afin d'offrir des produits de première qualité en termes de physiologie sensorielle et nutritionnelle.

Martin Mäder, Responsable des Ventes à l'Industrie chez Nutriswiss, considère que la recherche fondamentale sur la perception sensorielle est un élément important pour le développement de futurs produits : "Il s'agit d'un domaine de recherche passionnant que nous suivons de près afin de mieux comprendre le monde complexe de la perception sensorielle des huiles et des graisses, et d'optimiser en permanence nos procédés et nos produits. Les résultats pourraient également contribuer au développement de nouveaux arômes et parfums à l'avenir."

A propos de Nutriswiss

Nutriswiss AG est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires sur mesure de haute qualité. Elle est leader sur le marché suisse des produits spécialisés et biologiques. Pour plus d'informations sur les engagements de l'entreprise en matière de développement durable, vous pouvez consulter notre déclaration de mission « Nous valorisons avec bon sens » sur notre site :

<https://nutriswiss.fr/fr/unternehmen/developpement-durable>

Press release



Company Contact:

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Press contact:

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com