



Savoureux et sain!

HealthBread est un projet collaboratif de deux ans financé par l'UE. Il a pour objet de développer et commercialiser de nouveaux produits de panification «blancs» et «complets» enrichis d'un point de vue nutritionnel. Ce projet vise à associer la science, l'innovation et l'artisanat. Huit boulangeries (d'Allemagne, d'Autriche, d'Italie

et des Pays-Bas) ainsi que des organisations de recherche TNO (Pays-Bas) et VTT (Finlande) se joindront à des partenaires de la recherche industrielle et du marketing pour élaborer des produits de boulangerie associant de bonnes propriétés nutritionnelle et organoleptiques.



Acceptabilité et critères d'achat

En utilisant des parties spécifiques des grains de blé, des pains seront obtenus avec des teneurs plus élevées en fibres alimentaires et en micro-nutriments tels que les vitamines du groupe B, les minéraux et les anti-oxydants. Les diagrammes de fermentation seront adaptés pour améliorer la bio-disponibilité de ces nutriments dans le tube digestif. Les Boulangeries "HealthBread" seront assistées par les partenaires du projet pour produire et commercialiser ces nouveaux pains. Les boulangeries consulteront leur clientèle respective pour identifier les facteurs d'acceptabilité et de vente de ces produits.





Manuel HealthBread

Le Manuel HealthBread fournira des orientations générales pour le choix des farines et des procédés de fermentation en vue de produire des pains d'intérêt nutritionnel. Ce manuel cherchera également à répondre aux questions sur la façon de diffuser les nouvelles connaissances acquises dans le projet HealthBread et de communiquer sur ces nouveaux produits vers les consommateurs.



**De nouveaux pains enrichis nutritionnellement sont
...bons pour les consommateurs
... bon pour les boulangeries
... et bon pour l'Europe!**

Contact:

Coordinateur: Jan-Willem van der Kamp (TNO), jan-willem.vanderkamp@tno.nl

Teneur et Disposition:

Dissémination Gestion, RTD Services (www.rtds-group.com), info@rtds-group.com

Crédits Photos: © Jörg Ripken / Fotostudio Scheiwe, Shutterstock



RTD Services



TNO innovation for life

