

# Enrichissement du sucre

Un investissement dans l'avenir



La carence en vitamine A est considérée comme l'une des carences en micronutriments les plus répandues dans le monde. Grâce au programme BASF d'enrichissement des aliments, la vitamine A est ajoutée aux aliments de base dans plus de 40 pays. BASF s'engage à lutter contre la vitamine A en proposant des solutions fiables à base de grâce à son expertise technique en matière de formulation et d'application. Un approvisionnement suffisant en vitamine A est un investissement dans l'avenir car il contribue à une société plus saine.

## Pourquoi enrichir le sucre



L'enrichissement du sucre en vitamine A est une pratique efficace pour lutter contre la malnutrition en vitamine A dans les pays où le sucre est largement utilisé à la fois dans les ménages et dans l'industrie. Nous offrons des services spécialisés pour la vitamine A microencapsulée en poudre, qui conviennent parfaitement à différentes applications d'enrichissement du sucre. La granulométrie des poudres de vitamine A garantit une répartition homogène dans le sucre.

## BASF Solutions

Nos poudres de vitamine A sont spécifiquement développées pour l'enrichissement du sucre. Elles atteignent une stabilité fortement concurrentielle dans le produit final.



## Solution de test

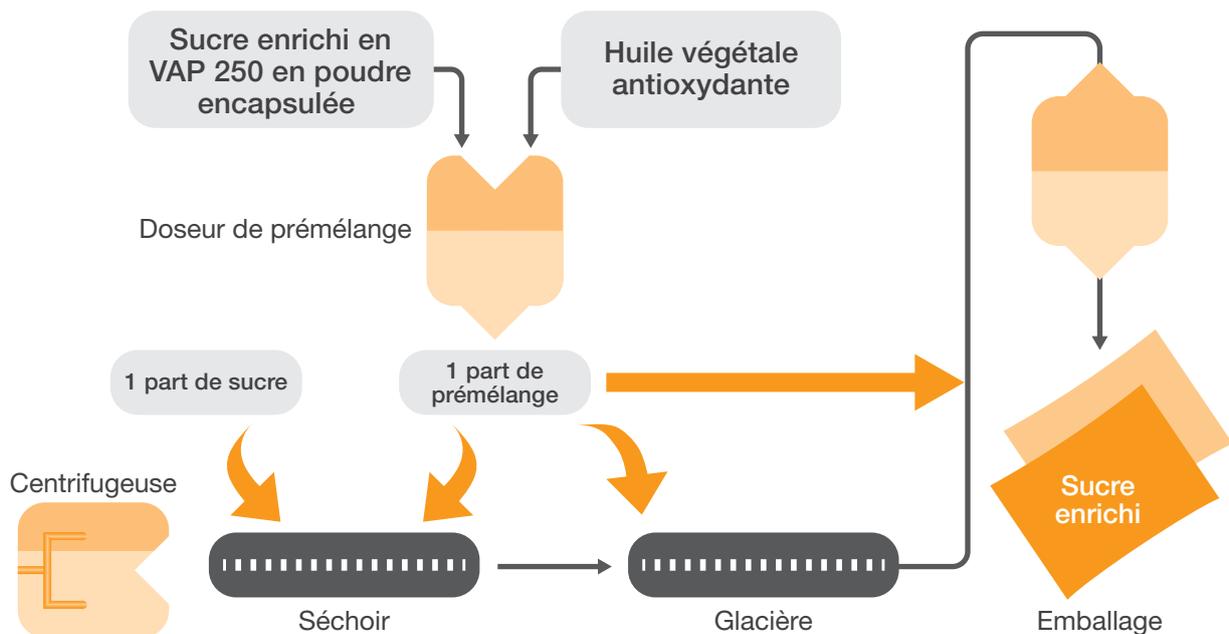
Pour analyser la vitamine A dans le sucre, BASF a mis au point des kits de tests semi-quantitatifs qui peuvent dépister la présence de vitamine A dans le sucre à un coût très faible.



# Principe d'enrichissement du sucre

Les sucres raffinés ou bruts sont de bons vecteurs pour la vitamine A, avec une teneur en vitamine A qui est généralement de 50 UI/g. Le processus commence par la production d'un prémélange hautement concentré. Fabriqué selon un procédé discontinu, ce prémélange se compose de sucre, de palmitate de vitamine A microencapsulé sec et d'une petite quantité d'huile végétale. Pour assurer une bonne stabilité de la vitamine A dans le produit sucré final, il est recommandé d'ajouter le prémélange de sucre après l'étape de séchage.

## Processus d'enrichissement du sucre



Les particules de vitamine A sont sphériques et plus petites que les cristaux de sucre anguleux. Ainsi, pour éviter la ségrégation après le processus de mélange, la mobilité des particules de vitamine A doit être réduite. Pour cela, on ajoute une petite quantité d'huile végétale, qui réduit la mobilité des particules de vitamine A.



Particules de vitamine A et cristaux de sucre

## Stabilité

Stabilisées par un système antioxydant exclusif à base de tocophérol, nos poudres sèches de palmitate de vitamine A ont des performances supérieures aux normes du marché dans les produits en vrac enrichis ainsi qu'en sucre de table.

