



PRAYON

Les phosphates se mettent à table



www.prayon.com

PRAYON* est un des leaders mondiaux de la production et commercialisation d'acides phosphoriques purifiés et de phosphates alimentaires et techniques.

Les produits décrits dans cette brochure sont destinés tout particulièrement à l'industrie alimentaire; ils font partie d'une gamme étendue d'acides phosphoriques purifiés, de sels phosphatés ammoniques, sodiques, potassiques, calciques et de sels de fluor.

La priorité de PRAYON est d'accorder toute son attention et le meilleur soin à satisfaire ses clients dans une perspective de relation à long terme.

La stratégie de proximité avec ses clients est rendue possible et optimisée au travers d'un système de management intégré** touchant tous les niveaux du Groupe.

Le laboratoire d'applications est équipé et organisé de façon à répon-

dre rapidement aux souhaits exprimés par le marché et proposer des produits innovants correspondant aux dernières tendances alimentaires.

Les différents sites d'exploitation, idéalement situés en Belgique, en France et aux Etats-Unis, confortent la position dominante de PRAYON en Europe et sur le continent nord-américain.

Pour assurer un contact rapide, efficace et permanent avec ses clients, des filiales commerciales sont implantées dans les pays d'Europe occidentale et un réseau de plusieurs dizaines d'agents commerciaux est réparti sur les 5 continents, confortant ainsi l'envergure internationale du Groupe.

Visitez le site internet www.prayon.com pour connaître les adresses du Groupe PRAYON et en apprendre davantage sur celui-ci.



* Détenue à parts égales par l'Office Chérifien des Phosphates (O.C.P. - Maroc) et la Société Régionale d'Investissement de Wallonie (S.R.I.W - Belgique).

** Le Groupe est certifié ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 et OSHAS 18001, combinant les exigences relatives à la Qualité, l'Environnement et la Sécurité. PRAYON a également mis en œuvre la méthode H.A.C.C.P. pour ses lignes de production concernées par les produits alimentaires.

Gamme des produits

Applications alimentaires

Fromage fondu

Additifs indispensables à tout fondeur, les sels de fonte KASOMEL® assurent un contrôle optimal des opérations de fonte et de crémage, garantissant ainsi une qualité irréprochable au produit fini.



Pâtisserie

Les phosphates acides sont bien connus comme agents levants de la pâte. Leur réaction avec le bicarbonate de soude libère un gaz de façon contrôlée et contribue au développement du volume, du goût et de l'apparence des pâtisseries.



Produits de viande / charcuterie

Les sels CARFOSEL® interagissent d'une façon unique sur les protéines permettant aux produits traités de conserver leurs propriétés nutritionnelles et gustatives, leur couleur et leur texture naturelles.



Poissons et fruits de mer

Les sels CARFOSEL® assurent une excellente rétention des jus naturels des filets de poisson, des crevettes, des langoustines et autres fruits de mer surgelés ou préparations de la mer. Ils évitent l'accumulation des cristaux de struvite dans les conserves de thon et de crabe.



Gamme des produits

Applications alimentaires

Pommes de terre frites

Dans le traitement des pommes de terre, l'apparition de taches noires liée à la complexation de composés phénoliques avec du fer est un phénomène connu. Par son action sur les ions ferreux, le pyrophosphate acide de sodium permet d'inhiber cette réaction et d'assurer ainsi une qualité irréprochable au produit fini.



Légumes

Les phosphates attendrissent la peau des haricots, pois et lentilles (en conserve ou surgelés); le temps de cuisson en est dès lors réduit. Ce traitement permet aussi d'éviter les changements de coloration (phénomène identique aux pommes de terre frites). Ils interviennent également dans l'amélioration et le contrôle de la viscosité des sauces et purées de tomate. Ils permettent enfin d'améliorer le rendement des jus obtenus à partir de la pulpe de tomate.



Nouilles

Les phosphates rendent les nouilles instantanées plus élastiques et préservent leur goût. Nos mélanges accélèrent la liaison du gluten et améliorent la clareté de l'eau lors de la cuisson.



Céréales

Les phosphates sont utilisés ici comme correcteurs de pH ou agents tampons. Ils améliorent la texture des pâtes à extruder, permettant ainsi d'optimiser la formation de "flakes". Ils sont également employés comme source de minéraux.



Enrichissement en minéraux

Les sels de phosphate enrichissent les aliments en potassium, phosphore ou calcium. Le phosphate tricalcique, en particulier, est apprécié pour sa haute teneur en calcium et sa faible interactivité avec la matrice alimentaire. Dans le cas d'utilisation de sels minéraux solubles, l'enrichissement est combiné avec l'usage d'un sel de phosphate séquestrant permettant de neutraliser la réactivité des ions.



Produits alimentaires en poudre

Dans cette application, le phosphate tricalcique améliore la fluidité de produits tels que la farine, le lait en poudre, les poudres instantanées, les épices, etc.



Gamme des produits

Applications alimentaires

Boissons

Les polyphosphates stabilisent les boissons fruitées et la vitamine C dans les jus d'agrumes. Les phosphates de calcium et de potassium sont des sources de minéraux (calcium, potassium et phosphore) dans les boissons énergétiques. L'acide phosphorique est ajouté comme acidifiant aux "soft drinks".



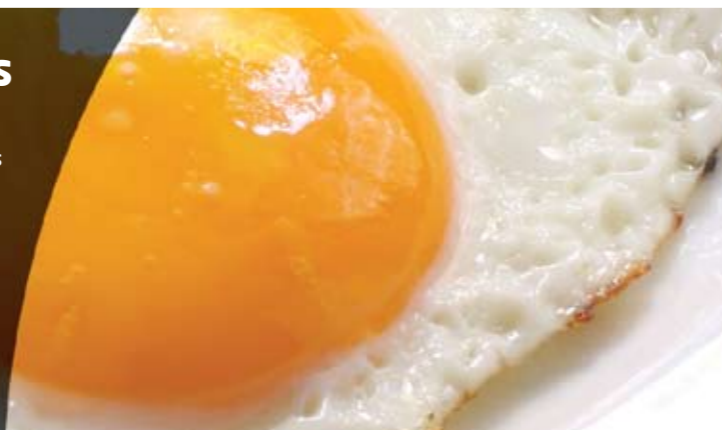
Graisses et huiles

L'acide phosphorique et ses dérivés sont utiles dans le traitement des huiles et graisses alimentaires. Ils participent à l'extraction lors du raffinage, à la stabilisation des graisses contre la détérioration du goût et à l'obtention d'émulsions stables.



Produits à base d'œufs

Les phosphates améliorent le traitement et les propriétés fonctionnelles des œufs. Ils isolent les ions métalliques indésirables, tamponnent à des valeurs de pH idéales, optimisent le volume et la stabilité de la mousse de blanc d'œuf et inhibent l'activité enzymatique, le développement de micro-organismes et l'oxydation des graisses.



Traitement des amidons

L'acide phosphorique purifié et divers sels de phosphate agissent de façon particulière sur les hydrates de carbone. Ils participent à la modification industrielle des amidons et au développement de leurs propriétés spécifiques. Une application récente dans le domaine est le développement d'amidons modifiés riches en fibres solubles, idéaux pour les régimes à faibles teneurs en hydrates de carbone ("low carb diet").



Aliments pour animaux domestiques

En stabilisant la liaison de l'eau aux protéines, les phosphates optimisent le caractère appétissant des aliments pour chiens et chats. L'acide phosphorique purifié et les phosphates modifient les équilibres minéraux afin de les ajuster aux besoins spécifiques des animaux.



Pâtes dentifrice

Les phosphates de calcium sont utilisés comme agents polissants et augmentent le potentiel de re-minéralisation des dents. Les phosphates de sodium préviennent les dépôts de tartre et améliorent l'effet blanchissant. Le fluorure de sodium est utilisé dans les produits dentaires comme complément en fluor.



Le laboratoire d'applications alimentaires de PRAYON développe les spécialités adaptées aux attentes de plus en plus complexes de l'industrie alimentaire. Il répond de façon adaptée à l'évolution du marché et à toute demande du secteur.

Focalisé sur les applications de traitement de la viande, de production de fromage fondu et de pâtisserie/boulangerie industrielle, le laboratoire développe en permanence ses connaissances et les performances des phosphates destinés aux multiples applications alimentaires.

Le laboratoire organise à intervalles réguliers des séances de formation et de guidance sur l'usage des phosphates dans les divers domaines.

Il se tient également à la disposition des clients pour toute demande d'information ainsi que pour le support technique à l'utilisation des phosphates.



Le phosphore

Présent dans le corps humain à raison de 6 à 12 g/kg, le phosphore est un élément indispensable à la vie au même titre que le calcium, l'azote, le carbone, l'hydrogène et l'oxygène.

Élément constitutif de nos os, nos dents et notre système nerveux, le phosphore a une place prépondérante dans de nombreux mécanismes biochimiques.

A titre d'exemple, la transmission du patrimoine génétique repose sur l'ADN dont une des briques constitutives est le phosphore.

Dans le domaine sportif, le phosphore est l'élément principal de l'ATP (Adénosine Tri Phosphate) qui est le réservoir d'énergie propre de la cellule et qui intervient dans la contraction musculaire, la transmission de l'influx nerveux ou encore la régulation thermique du corps.

En tant que minéral, le phosphore ne peut être synthétisé par l'organisme et il est nécessaire d'assurer, au même titre que le calcium, son apport par une source extérieure.

A cet égard, les sels de phosphate permettent de combiner avantageusement apport en phosphore et stabilisation de nombreux systèmes alimentaires.

Mieux encore, les phosphates tricalciques permettent de combiner apport en calcium et en phosphore améliorant ainsi la qualité diététique de nombreux produits.

La FAO* a établi l'ADI** en phosphore à 30 mg/kg, soit environ 2000 mg par jour pour un adulte.

Diverses études ont démontré qu'en Europe centrale, l'apport journalier actuel en phosphore est de 1300 à 1400 mg par personne.

* FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations


** ADI: Acceptable Daily Intake




PRAYON SA

Rue Joseph Wauters 144

4480 Engis - Belgique

 +32 4 273 92 11

 +32 4 273 96 35

Email: contact@prayon.be

Visitez le site du groupe pour plus d'informations

www.prayon.com