

Développement du débouché « alimentation humaine » dans les pays occidentaux



En lien avec le développement du marché du « sans gluten ».

➤ Le sorgho est une céréale sans gluten

Evolution du marché des aliments « sans gluten » aux USA :

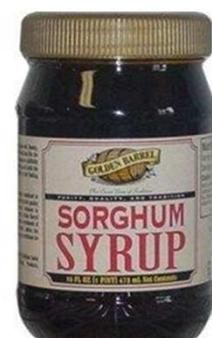
- 2004 : 0.6 milliard de dollars
- 2012 : 4.2 milliard de dollars
- 2015 : 6 milliard de dollars (prévisions)

Utilisations :

- Farine
- grains entiers
- excipients, ...



 SPECIFICATIONS ANALYTIQUES		
Produits Industriels	EXTRAIT DE SORGHO NON DIASTASIQUE DIASORGHO ND	Page : 1/2
INGREDIENTS		
Farine de sorgho blanc décortiqué, eau		
PREPARATION		
Hydrolyse de farine de sorgho, grâce à l'utilisation d'enzymes naturelles (sans OGM)		
APPLICATIONS		
Propriétés fonctionnelles : édulcorants / coloration naturelle / agent de liaison / goût de céréales Utilisations : biscuits, pain, flocons de maïs et de blé, barres de céréales, saccharose, succédanés du miel, etc.....		



FNPSMS
maiz'EUROP