

## CONTACT

Moez KMICHA  
Gr. SOLACTIS SAS  
Tel: 01 74 07 17 00  
solactis@solactisgroup.com  
www.solactis.com

## Communiqué de Presse

# Groupe SOLACTIS obtient une nouvelle allégation santé en Europe sur la gestion de la réponse glycémique

Centre R&D - Jouy-en-Josas, 15 Septembre 2016

Groupe SOLACTIS spécialiste des ingrédients alimentaires issus des bio-sciences, annonce la validation d'une nouvelle allégation santé valable sur le territoire de l'Union Européenne: **“La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant du GalactoFructose à la place de sucres entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires/boissons contenant des sucres”**.

Cette nouvelle allégation confirme les orientations stratégiques sur les nouveaux bénéfices santé apportés par les carbohydrates non digestibles (ou, en anglais: Non-Digestible Carbohydrates - NDC). En effet, la Commission Européenne a validé fin mai 2016 les avis scientifiques de l'EFSA (2014;12(1):3513 - 2014;12(10):3838 - 2014;12(10):3839), génériques aux NDC, compte tenu de leur rôle dans la réponse glycémique.

Le Galactofructose Solactis® n'est ni digéré ni absorbé dans l'intestin grêle et, de ce fait, ne participe pas à la réponse glycémique. De plus il n'induit pas d'apport calorique (0 kcal vs 4 kcal). A la manière des fibres, le Galactofructose SOLACTIS® arrive intacte au niveau du côlon, où il est fermenté par le microbiote intestinal. **Par conséquent, le Galactofructose Solactis® répond à la description de l'EFSA des carbohydrates non digestibles.**

De plus, le Galactofructose Solactis® présente **un goût sucré plus intense en comparaison avec les autres NDC (ex. 70% contre 40% pour les Galacto-Oligo-Saccharides)**. En outre, le Galactofructose est fermenté en **acides gras à chaînes courtes par les bactéries bénéfiques du côlon.**

*“En plus de la simple substitution de carbohydrates digestibles, le Galactofructose Solactis®, qui n'est pas digéré avant le côlon, suscite l'intérêt des responsables développement produits. Il se différencie des autres NDC par son action sur des **mécanismes physiologiques potentiellement innovants**, notamment à travers **le rôle prometteur du microbiote intestinal** comme agent de **la modulation de l'absorption du glucose.**”* déclare Marion Lenoir (PhD), Groupe SOLACTIS R&D Manager.

Du point de vue des avantages pour le consommateur final, la régulation de la réponse glycémique contribue à 2 bénéfices santé majeurs:

1. **Diffusion prolongée et gestion de l'énergie** : après une prise alimentaire riche en sucres, la réaction physiologique par diffusion d'insuline conduit à un faible taux de glucose sanguin environ 2h après la prise alimentaire: ceci conduit à un manque d'énergie passager. Par conséquent, la substitution de sucres digestibles par des NDC et plus précisément par du Galactofructose Solactis® permet une meilleure modulation du pic de glucose sanguin, évitant ainsi ce manque d'énergie.
2. **Stockage des graisses pour un meilleur contrôle du poids**: moduler la réponse glycémique après la prise alimentaire est associé à une libération d'insuline équilibrée. L'insuline est une hormone clé dans le métabolisme du glucose, et un taux d'insuline élevé entraîne la transformation du glucose en graisse, puis son stockage. Ainsi, la modulation de la réponse glycémique peut être considérée comme une option pour les industries agroalimentaires afin de proposer des produits aidant les consommateurs à réduire la production de graisse et s'inscrit sous cet angle dans une logique de gestion du poids.

*“Combiner les propriétés technologiques du Galactofructose Solactis® avec cette nouvelle propriété correspond à une demande des Industries Agro-Alimentaires. Ce positionnement attractif offre des **nouvelles solutions** pour les produits positionnés sur les marchés de **la gestion du surpoids et de la gestion de l'énergie**. Approcher les consommateurs avec l'engagement de maintenir la réponse glycémique sous contrôle est très attractif et permet une différenciation par rapport aux concurrents.”* déclare Moez Kmicha, Groupe SOLACTIS Business Development Manager. *En tant que “super-NDC”, le Galactofructose Solactis® offre une nouvelle allégation santé parfaitement adaptée à des applications comme les yaourts enrichis en protéines, les barres céréales, les eaux fonctionnelles.”*

Le Galactofructose Solactis® fut le premier NDC à obtenir une allégation santé en Europe sur la réduction du temps de transit (EFSA: avis scientifique ID807) ainsi qu'une allégation santé en Corée du Sud pour la réduction des pathogènes. Avec cette nouvelle allégation, Groupe SOLACTIS confirme sa position de leader scientifique dans les applications sur la santé digestive.

Groupe SOLACTIS présentera ses dernières innovations durant le HIE (Health Ingredient Europe) à Francfort du 29 Novembre au 1er Décembre: venez nous rencontrer sur notre stand: **Hall 3 / Stand H50**.

#### **A propos de Groupe SOLACTIS :**

Créé en 2013, Groupe SOLACTIS est un **fournisseur d'ingrédients issus des biosciences**, conçus pour les industries de la **nutrition humaine** et de l'**alimentation animale**. Groupe SOLACTIS SAS produit un oligosaccharide non digestible, comme premier développement, **en ligne avec les sciences les plus avancées en matière de microbiologie intestinale**.

Groupe SOLACTIS SAS est **lauréat « INNOTECH »** du Réseau Entreprendre-Paris, et est **issu d'Agoranov**, l'incubateur publique du Ministère de l'Education et de la Recherche, de la Mairie de Paris et de la Région Ile de France.

Pour plus d'informations sur Groupe SOLACTIS, consulter le site: [www.solactis.com](http://www.solactis.com).

###