

## Colloides Naturels International Press Release



### CONTACT:

Bénédicte MAHEUT

[bmaheut@cniworld.com](mailto:bmaheut@cniworld.com)

### Colloides Naturels International

129 Chemin de Croisset

BP 4151

76723 ROUEN Cedex 03

France

Phone: + 33.2.32.83.18.18.

Fax: + 33.2.32.83.19.19. - [www.cniworld.com](http://www.cniworld.com)

### Rouen, Avril 2004

## **FIBREGUM™: UNE FIBRE PREBIOTIQUE DE CHOIX POUR LES COMPLEMENTES ALIMENTAIRES**

### **BENEFICES SANTE**

Fibregum™ est une fibre soluble prébiotique naturelle extraite de la gomme d'acacia. Elle stimule la croissance sélective de la flore bénéfique dans le côlon (lactobacilles, bifidobactéries...) et induit des effets systémiques favorables pour la santé de l'hôte.

Non-OGM, non chimiquement modifié, Fibregum™ est produit à partir de gomme d'acacia récoltée manuellement par les populations de la zone sahélienne et participe de ce fait au développement économique, social et écologique de pays africains en voie de développement.

Grâce à sa structure très complexe, Fibregum™ est fermenté très lentement dans le côlon et bénéficie de ce fait d'une tolérance digestive très supérieure à celle des principales fibres solubles prébiotiques actuellement disponibles sur le marché.

Fibregum™ est principalement composé de polysaccharides non digestibles et contient également de précieuses substances associées comme des minéraux et des polyphénols. CNI a notamment développé une qualité spécifique à teneur garantie en polyphénols, assurant un pouvoir antioxydant élevé : 10 grammes permettent de couvrir 10 % de la valeur journalière recommandée en antioxydants, exprimée en unités ORAC.

Par ailleurs, Fibregum™ est acariogène et est doté d'une valeur calorique fixée réglementairement à 0 kcal dans l'Union Européenne.

### **AVANTAGES TECHNOLOGIQUES**

En plus de ces bénéfices santé, Fibregum™ présente de nombreux avantages technologiques, particulièrement adaptés à la réalisation de compléments alimentaires.

***CNI - We add nothing to nature but innovation.™***

Fibregum™ se présente sous forme d'une poudre agglomérée à dissolution instantanée dont les propriétés d'écoulement assurent une très bonne processabilité. Fibregum™ n'est pas hygroscopique et peut être travaillé dans des conditions standard d'hygrométrie.

De goût neutre, sans odeur, Fibregum™ ne présente aucune contrainte organoleptique et s'incorpore aisément dans ce type de produits.

Dans les substituts de repas, Fibregum™ est une excellente source de fibres, permettant de pallier le déficit en fibres et l'inconfort digestif lié à une forte réduction du bol alimentaire journalier. Il apporte également la fonctionnalité d'un agent de charge acalorique, parfaitement neutre organoleptiquement. Par ailleurs, les propriétés hypoglycémiques de Fibregum™ participent à une libération énergétique étalée dans le temps, favorisant la réduction de la sensation de faim et des effets « coup de pompe ». Cette propriété est également très appréciable dans la mise au point d'aliments de l'effort destinés aux sportifs.

Les régimes hyperprotéinés s'accompagnent habituellement d'une production excessive d'urée liée à la dégradation des protéines. L'incorporation de Fibregum™ favorise la diminution de la surcharge rénale, en assurant l'établissement d'une flore intestinale bénéfique. En effet, celle-ci métabolise les substances azotées et contribue à leur élimination dans les selles.

Fibregum™ dispose d'intéressantes propriétés d'agent liant et lubrifiant qui le rendent particulièrement adapté aux procédés de compression. Dans les compléments alimentaires présentés en comprimés, il apporte simultanément une fonctionnalité d'agent de compression et de source de fibres prébiotiques.

Dans la fabrication de barres minceur, Fibregum™ est à la fois agent de charge acalorique et ingrédient technologique. Il permet d'assurer une substitution partielle des sucres et une parfaite cohésion des différents constituants.

Dans les compléments alimentaires sous forme de poudres à reconstituer, la structure colloïdale de Fibregum™ stabilise le produit et améliore la sensation de rondeur en bouche.

L'excellente stabilité en milieu aqueux et / ou acide de Fibregum™ permet également la réalisation de présentations originales sous formes liquides (sirops, ampoules...).

Les propriétés d'encapsulation de Fibregum™ le rendent particulièrement adapté à l'encapsulation de substances actives par granulation en phase humide ou atomisation, en vue d'une présentation ultérieure en sachets ou en comprimés.

Par ailleurs, grâce à ses propriétés antioxydantes, Fibregum™ apporte une protection colloïdale aux substances sensibles (bactéries, vitamines, arômes, « composés » liposolubles, extraits de plantes...) dont il garantit la stabilité et l'efficacité tout au long de la durée de vie du produit.

***CNI - We add nothing to nature but innovation.™***

En conclusion, les propriétés originales de Fibregum™ en font une fibre multifonctionnelle particulièrement adaptée aux compléments alimentaires sous toutes leurs formes.