

Votre produit.  
Notre expertise.  
Votre réussite.

# Réduction de sucre :

## Défis, approches, outils technologiques et aspect économique

Par :

Luisa Pensato,  
Spécialiste en transformation alimentaire et qualité

Journée Transformation Alimentaire, 5 décembre 2018, St-Rémi

**CINTECH**  
AGROALIMENTAIRE

Expertise

Vision

Analyse

Innovation

Développement

**Technologie**

[ **Consommateur** ]

**Pratique**

Recherche

Sécurité

Qualité

Produits

Amélioration



# Impact sur la santé

# Le sucre et les maladies chroniques

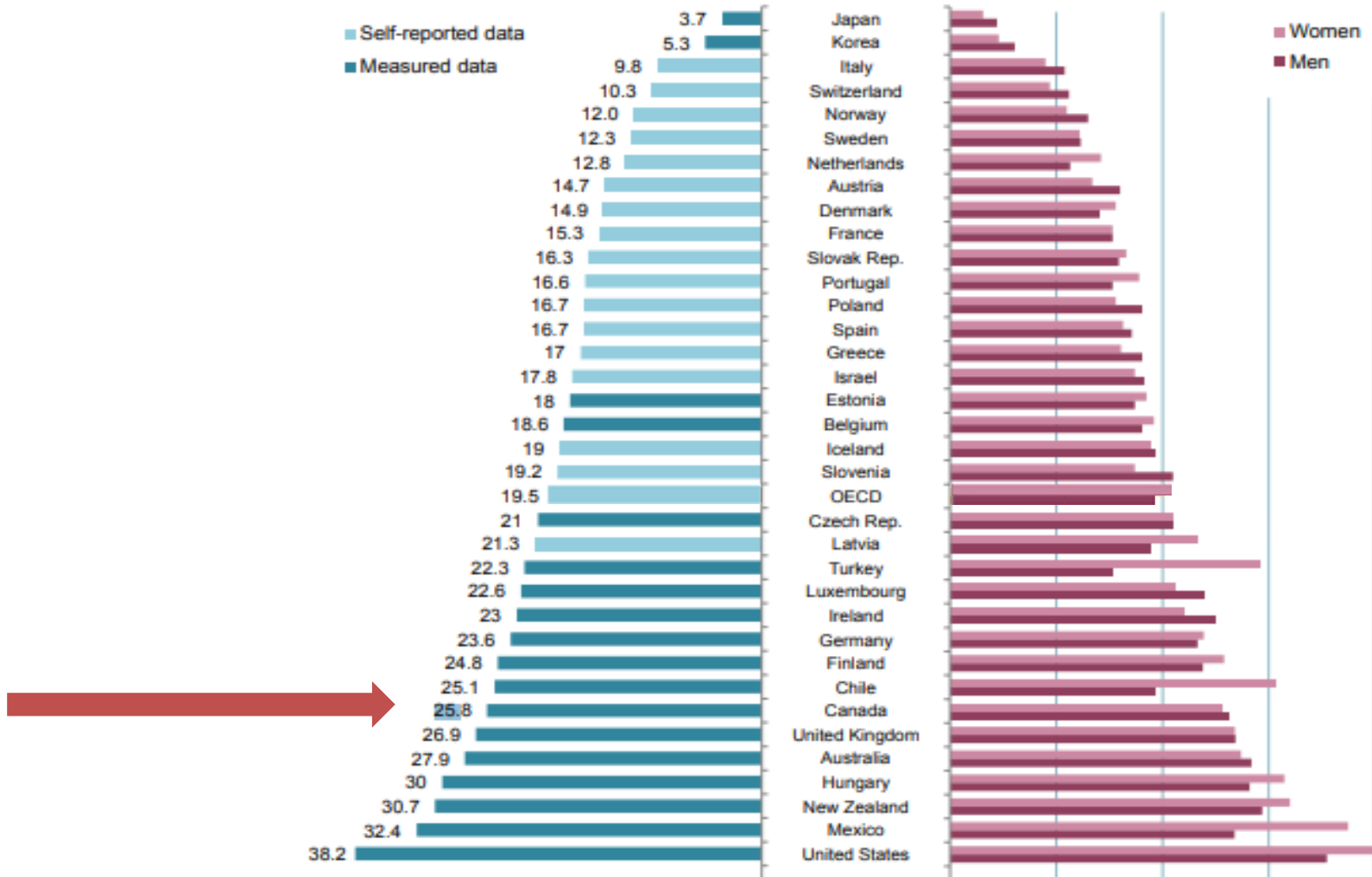
- Une consommation élevée de sucre est fortement relié à :
  - Une augmentation du risque de **mort associée aux maladies cardio vasculaires** (38 %)
  - Un risque plus élevé de développer **le diabète de type 2**

# Le sucre et l'obésité

- Une consommation élevée de sucres libres et de breuvages sucrés est un **facteur déterminant d'une augmentation du poids corporel.**
- Au Canada, **26 % de la population est considérée obèse.**
- Nous sommes parmi les pays qui ont le plus haut taux d'obésité au monde.

# Le sucre et l'obésité

Figure 1: Obesity among adults, 2015 or nearest year





**On part de loin!**

# Organisation Mondiale de la Santé

*L'apport de sucre libre devrait être réduit à moins de 10 % de l'apport énergétique total. Le ramener à moins de 5 % présenterait des avantages supplémentaires pour la santé.*

*Ceci représente une consommation d'environ :*

***50 g de sucre par jour***

# Au Canada

- Consommation moyenne :

***110 g de sucre par jour***

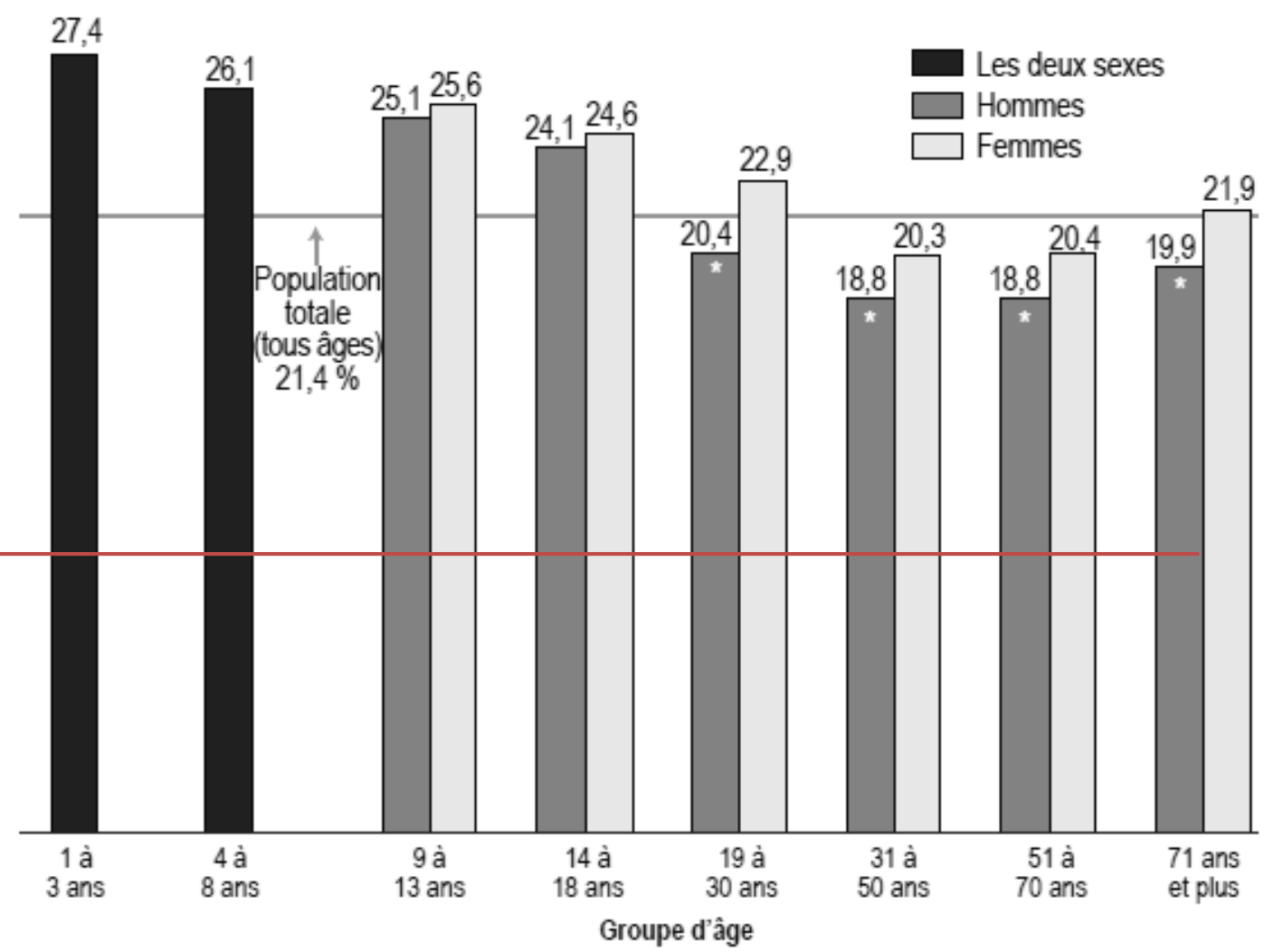
- Équivaut à 21.4 % de l'apport énergétique total



# Au Canada (suite)

Apport énergétique provenant des sucres (%)

10 % recommandé par l'OMS



# Nouvelle réglementation : Santé Canada

- Pour l'étiquetage :  
la valeur quotidienne sera de **100 g de sucre par/jour.**
- L'industrie alimentaire a jusqu'en **2022**  
pour se conformer à la nouvelle réglementation.

# Nouvelle réglementation: Santé Canada (suite)

Sur l'emballage :

- *5 % c'est peu = 5 g de sucre / portion*
- *15 % c'est beaucoup = 15 g de sucre / portion*



# Et le consommateur ?

Un plus grand pourcentage de consommateurs considère la réduction du sucre comme un important facteur d'achat pour les catégories de produits suivants :

- Jus et breuvages
- Snack bar
- Yogourt
- Céréales (prêt-à-manger)

*Source : Label Insight, Nielsen AOD, 31 déc. 2016 and Nielsen Category Shopper Fundamentals 2015*



# Approches pour le développement et outils technologiques

# Viser une cible tangible

- Selon le type d'aliment
- Selon la quantité par portion
- Selon l'ordre des ingrédients dans la liste des ingrédients :
  - Vérifier si le regroupement des ingrédients qui ajoutent du sucre changera l'ordre de déclaration.

# Considérer la fonctionnalité du sucre



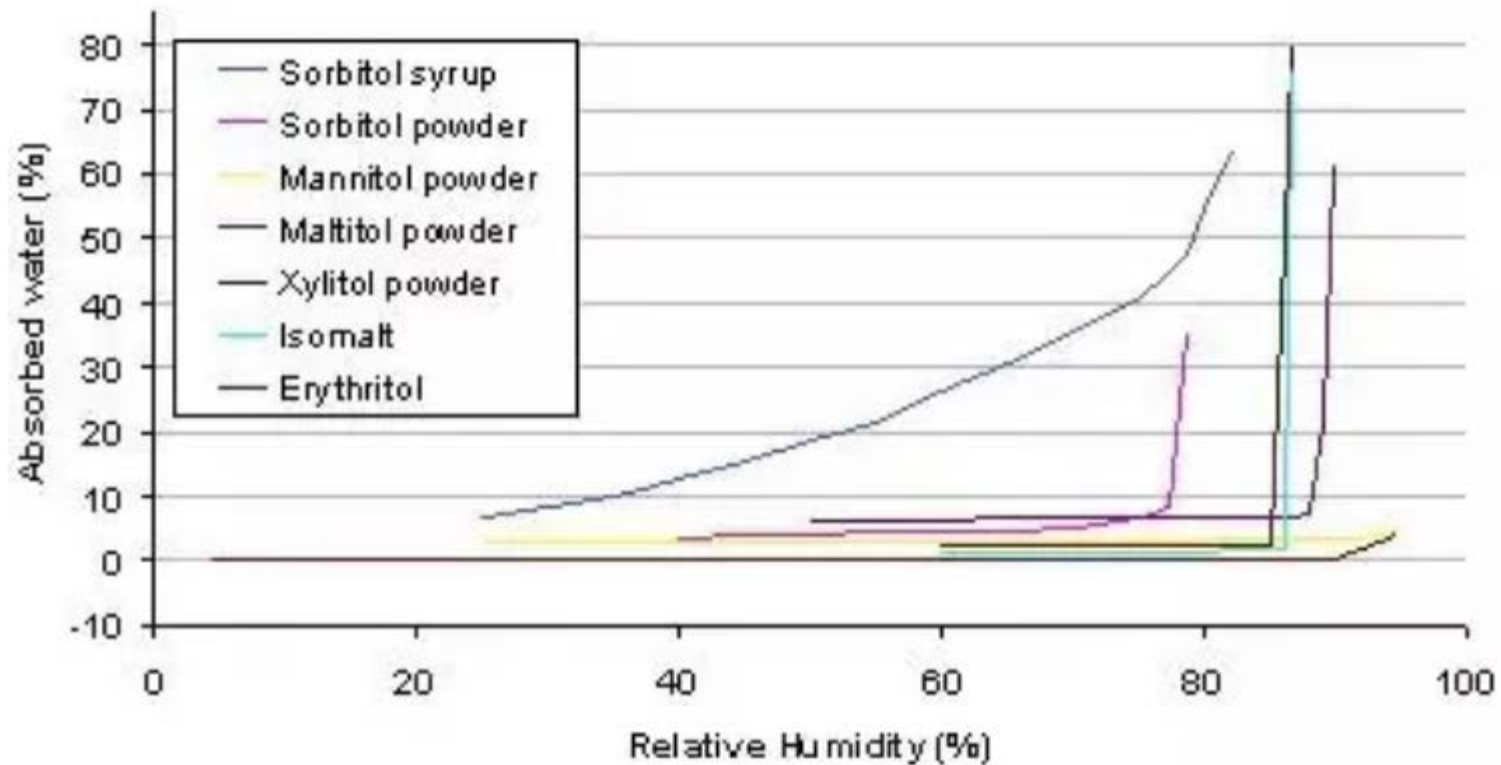
# Outils technologiques : ingrédients fonctionnels

- Agent de charge (bulk sweetener) :
  - Polyols, polydextrose
  - Fructooligosaccharides, fibres
- Édulcorants :
  - Stévia, sucralose, acésulfame K, aspartame, neotame, advantame
- Arômes :
  - Modulateurs du goût sucré
  - Masquant du goût amer
- Extraits de levure: Umami et Kokumi
- Enzymes



# Outils technologiques : ingrédients fonctionnels

- **Sélection des ingrédients selon leur isotherme** pour contrôler l'activité de l'eau :

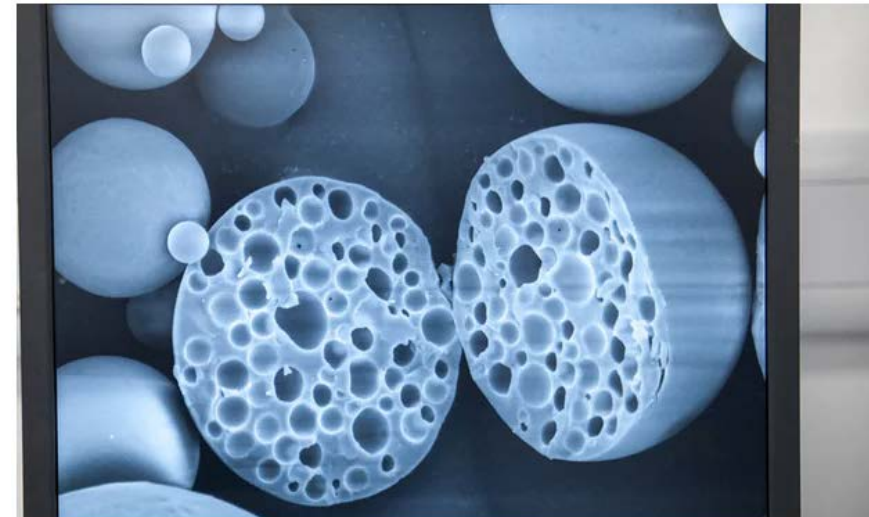


# Outils technologiques : modélisation microbiologique

- Évaluation théorique de la qualité microbiologique, microorganismes d'altération et pathogènes.
- Évalue le risque de croissance en fonction des propriétés de l'aliment (pH, activité de l'eau, % sel, etc.).
- Utilisée dès le début de la reformulation.
- Confirmée par l'analyse de la durée de conservation.

# Outils technologiques : méthode de fabrication

- Barre de chocolat Milkybar 30 % moins de sucre
- Atomisation d'un mélange d'eau, de sucre et de lait pour faire un structure poreuse et amorphe
- Dissolution plus rapide et perception sucrée plus intense



▲ Nestlé's spray dried "structured sugar" under the microscope. Photograph: Nestlé



# Aspect économique

- Simulation de coût :
  - Estimation nécessaire au début du projet
  - Outils d'analyse de scénarios
- Calculer l'impact potentiel sur le volume de vente

Par exemple pour la catégorie du yogourt (États-Unis, 2016):

- 34 % des consommateurs indiquent que la quantité de sucre dans les produits, influence leur intention d'achat. Ceci influence l'ensemble de la catégorie du yogourt qui voit ses ventes diminuer de 0,9 % ce qui représente plus de 68 million \$.

<http://www.nielsen.com/us/en/insights/news/2017/sweet-inspiration-spotlight-on-added-sugar.html>

# Comment faire plus

- **Projets structurants :**
  - Combiner plusieurs solutions
  - Technologies de pointe
  - Nouvelles méthodes de fabrication pour réduire le sucre

# Cintech peut vous aider

- Expertise : chercheurs et professionnels
- Expérience industrielle, collaboration avec les fournisseurs
- Implique les consommateurs
- Accès aux infrastructures
- Accès aux subventions et aux crédits d'impôt
- Projets structurants qui permettent de :
  - Approfondir le développement
  - Surmonter les défis technologiques



**Réduire le sucre  
dans votre produit :**  
**c'est possible**