

PROJET N° 5

Antoferine, une solution naturelle pour améliorer la conservation des fruits et légumes ANTOFENOL

L'INNOVATION

Près de 50% des produits frais mondiaux, principalement des fruits et légumes, sont perdus au stade post-récolte en raison de leur détérioration pendant le transport et le stockage. 80% de ces pertes sont causées par une **contamination fongique**. Pour limiter cet effet, Antofénol a développé une solution antifongique conçue à partir d'extrait de bois de vigne.

POURQUOI CE PROJET REPRESENTE UNE INNOVATION DE RUPTURE ET UNE SOLUTION DURABLE AVEC UN IMPACT POSSIBLE SUR LA SOCIETE ?

Grâce à une technologie d'éco-extraction par micro-ondes, rapide et sans utilisation de solvants chimiques, Antofénol est parvenue à extraire les molécules du système de défense de la vigne pour développer l'Antoferine : un antimicrobien naturel permettant de remplacer les antimicrobiens chimiques présents sur le marché pour mieux conserver les fruits et les légumes frais.

L'Antoferine permet également de contribuer à une économie circulaire en promouvant la valorisation de déchets viticoles qui seraient autrement brûlés.

Les clés pour comprendre...

La contamination fongique représente les moisissures sous forme de champignons microscopiques spécialisés dans la dégradation de la matière, qui dans le cas évoqué conduit à la dégradation précoce des aliments.

L'éco-extraction par micro-ondes est un procédé d'extraction d'une substance de n'importe quelle matrice vers une phase liquide appropriée (milieu d'extraction), assistée par des micro-ondes. Comparée aux techniques d'extraction conventionnelles, l'extraction assistée par micro-ondes est plus rapide, la consommation de solvants est plus faible – voir absente - et si besoin, des températures plus élevées peuvent être utilisées.

Antoferine®

Eco-extrait de bois de vigne



Contrôle négatif
(eau)



Antoferine.



Fruit#1 Fruit#2 Fruit#3 Fruit#4 Fruit#5