

PROJET N° 5

Développement de la Vanilline Naturelle Crystal White SOLVAY

L'INNOVATION

La vanilline naturelle Crystal White développée par Solvay est obtenue par **fermentation** à partir de l'enveloppe du riz, offre une alternative durable au niveau environnemental, économique et sociétal. Ce nouveau produit a été conçu pour répondre aux exigences de pureté, de profil sensoriel, de naturalité et de coût pour les clients.

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

La vanilline, c'est-à-dire la molécule signature du goût vanille que nous connaissons tous, est un marché en croissance et est principalement servi par la vanilline de synthèse. Les contraintes liées à la culture de l'orchidée vanille, telles que le climat tropical et la pollinisation manuelle, rendent difficile la croissance des volumes et la réduction du prix. De plus, la variabilité de la qualité de la gousse de vanille combinée à la spéculation, engendre une forte variabilité également sur le prix et les volumes. Une solution naturelle est à présent disponible, pour compléter la synthèse, qui représente la grande majorité des volumes.

Solvay a développé le produit Rhovanil® Natural CW (Crystal White) pour répondre aux exigences de pureté, de profil sensoriel, de naturalité et de coût pour les clients. Il s'agit d'une vanilline naturelle au sens de la réglementation européenne, blanche, cristallisée, commercialisée avec succès depuis 2018.

Auparavant, le niveau de pureté obtenu sur les premiers produits développés était de 97% alors qu'avec Rhovanil® Natural CW il passe désormais à 99,9%.

Les clés pour comprendre ...

La **fermentation** est la transformation (d'une substance organique) sous l'influence d'enzymes produites par des micro-organismes.

