

# ESSENTI'ALG



## LA RICHESSE DES ALGUES AU SERVICE DE LA NUTRITION

Les algues sont une **source durable de composés bioactifs** pour la santé humaine et les applications alimentaires fonctionnelles et conviennent aux régimes végétaliens, casher et halal.

Des études nutritionnelles ont montré que les algues vertes, brunes et rouges ont de **bonnes caractéristiques nutritionnelles** et pourraient être utilisées comme **source alternative** de fibres alimentaires, de protéines (sans les graisses saturées associées à la viande), de vitamines et de minéraux, y compris les oligo-éléments (Chojnacka et 2012, Raposo et al 2013) et de graisses polyinsaturées. D'autres études alimentaires mondiales ont montré que les pays où les algues sont consommées régulièrement ont beaucoup moins d'obésité et de maladies liées à l'alimentation (Iso 2011 ; Nanri et al. 2017).

Les algues sont un **aliment hypocalorique** qui apporte des protéines sans graisses saturées et constituent une excellente alternative aux graisses alimentaires pour l'EPA et le DHA dérivés du poisson. Les algues sont une culture durable et peu coûteuse qui n'occupe pas de terres agricoles, n'a pas besoin d'eau douce et ne produit pas de gaz à effet de serre.

**Essenti'Alg | Une amélioration nutritionnelle et technologique de vos recettes à partir de bio ressources marines.**

En raison de leur **forte concentration naturelle en nutriments**, les algues sont en effet d'excellents candidats pour une utilisation fonctionnelle en tant que ressource alimentaire. De plus, leur **capacité physique à émulsifier et à retenir l'eau** améliore leurs propriétés techno-fonctionnelles en tant qu'ingrédients alimentaires très polyvalents.

**Essenti'Alg | Formulation d'algues alimentaires sous forme de poudre pour une complémentation alimentaire 100% naturelle.**

Des apports nutritionnels importants et équilibrés en protéines (acides aminés essentiels), polysaccharides, acides gras essentiels, minéraux, oligo-éléments essentiels et vitamines grâce à un mix algal pour un enrichissement nutritionnel de formulation pour tous types de préparations alimentaires : transformation de viandes, produits laitiers, produits de boulangerie, plats préparés, jus et boissons, biscuiterie, ect...

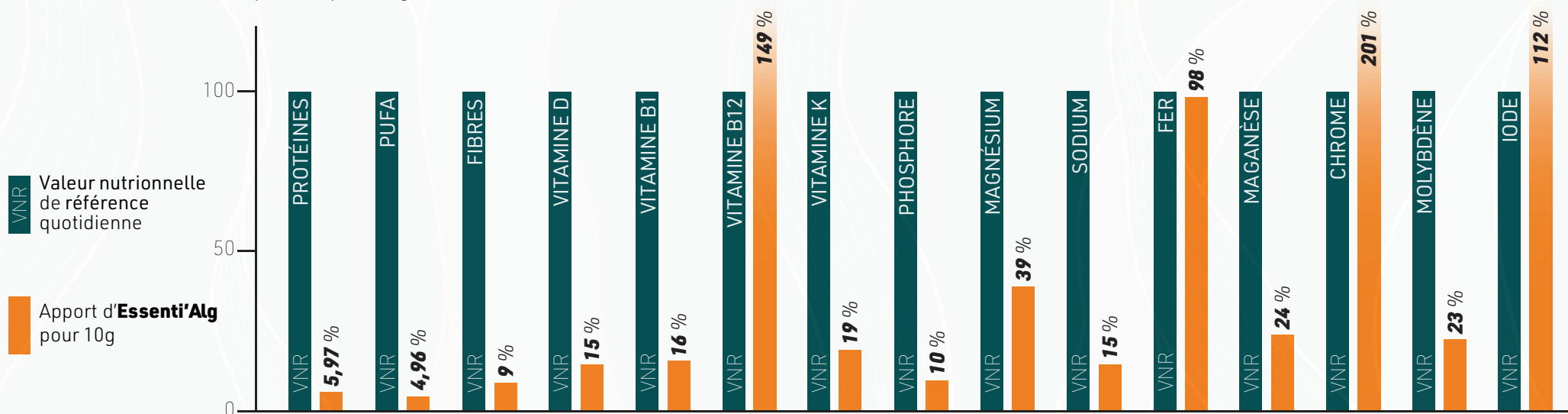


Tableau comparatif des apports de 10g d'Essenti'Alg dans le cadre des Valeurs Diététiques de Référence



## TABLEAU COMPARATIF COMPOSITION ESSENTI'ALG

(sur une base de 100 grammes)

		Essenti'Alg	Pain blanc	Viande	Pizza
Calories	kcal	176	236	170	272
Glucides	g	0,2	49,3	1	30
Fibres	g	<b>28,4</b>	2,6	6	2,9
Matières grasses	g	4,2	1	5	9,8
AG saturés	g	1,8	0,27	2	3,6
AG polyinsaturés	g	0,9	0,42	0,22	1,9
Ratio W6/W3	ratio	<b>2,1</b>	13	10	6,7
Protéines	g	<b>34,6</b>	7,4	20	12,2
Acide folique B9	µg	<b>126</b>	39,5	10	4
Niacine Vit B3	mg	<b>5,8</b>	1,2	4	0,9
Thiamine Vit B1	mg	0,12	0,15	1,7	0,1
Vitamine B12	µg	<b>60</b>	0,01	1,73	0,4
Vitamine E	µg	<b>2440</b>	530	230	1200
Fer	mg	<b>108</b>	1,3	2,5	1,09
Potassium	mg	<b>2170</b>	87,8	380	223
Phosphore	mg	<b>550</b>	77,1	210	179
Calcium	mg	<b>390</b>	21,7	10	217
Magnésium	mg	<b>1360</b>	26,5	22	24
Sodium	mg	<b>2300</b>	519	62	519
Cuivre	µg	<b>710</b>	160	70	208
Manganèse	µg	<b>7100</b>	690	0,02	200
Selenium	µg	<b>34</b>	5,5	8,83	7,2
Zinc	µg	<b>3160</b>	1270	3200	1000
Iode	µg	<b>6700</b>	6,5	5,4	11,8
Chrome	µg	<b>803</b>	n.s*	n.s*	n.s*

\*n.s : non significatif