



### Description de l'innovation

Les ellagitanins ou acides ellagiques sont des composés phénoliques naturels dont les activités antioxydantes, anti-inflammatoires et antimicrobiennes ont été relevées par de nombreuses publications scientifiques.

Le procédé mis au point permet de produire des extraits enrichis en ellagitanins et anthocyanes à partir notamment de mûres de castille *Rubus adenotrichus* mais également d'autres fruits naturellement riches en ellagitanins comme par exemple la grenade, la framboise ou la fraise.

Le procédé d'extraction ne nécessite pas de solvant organique. Il met en oeuvre plusieurs techniques baromembranaires pour séparer les composés phénoliques.

La matière sèche des extraits obtenus avant atomisation peut contenir jusqu'à 90% d'acides ellagiques et 50% d'anthocyanes, en fonction des étapes de filtration membranaire choisies.

### Avantages

- Procédé utilisant ni solvant organique ni traitement thermique
- Matière sèche de l'extrait avant atomisation contenant jusqu'à 90% d'acide ellagique et 50% d'anthocyanes
- Formulation de l'extrait: choix de la concentration finale (°Brix)
- Compatible avec l'Agriculture Biologique

### Applications

- Production de jus de fruit et produits intermédiaires à base de fruits.

### Propriété Intellectuelle

Brevet

### Etapes de Développement

Technologie validée en environnement réel



### Transfert de technologie

- Licence
- Savoir-faire



Source : CIRAD