

Projet First HE: EXNABRA

Mise au point d'une boisson maltée enrichie en antioxydants
C. Saussez, H. Van Poucke, N. Velings, J-M. Seront.



Boisson maltée à 5 % en alcool



Extraits naturels riches en molécules antioxydantes



Boisson maltée riche en antioxydants

• Antioxydants ?

Notre corps subit des agressions internes et externes formant des radicaux libres → mauvais pour l'organisme

Les antioxydants attaquent et neutralisent les radicaux libres.

• Notre but ?

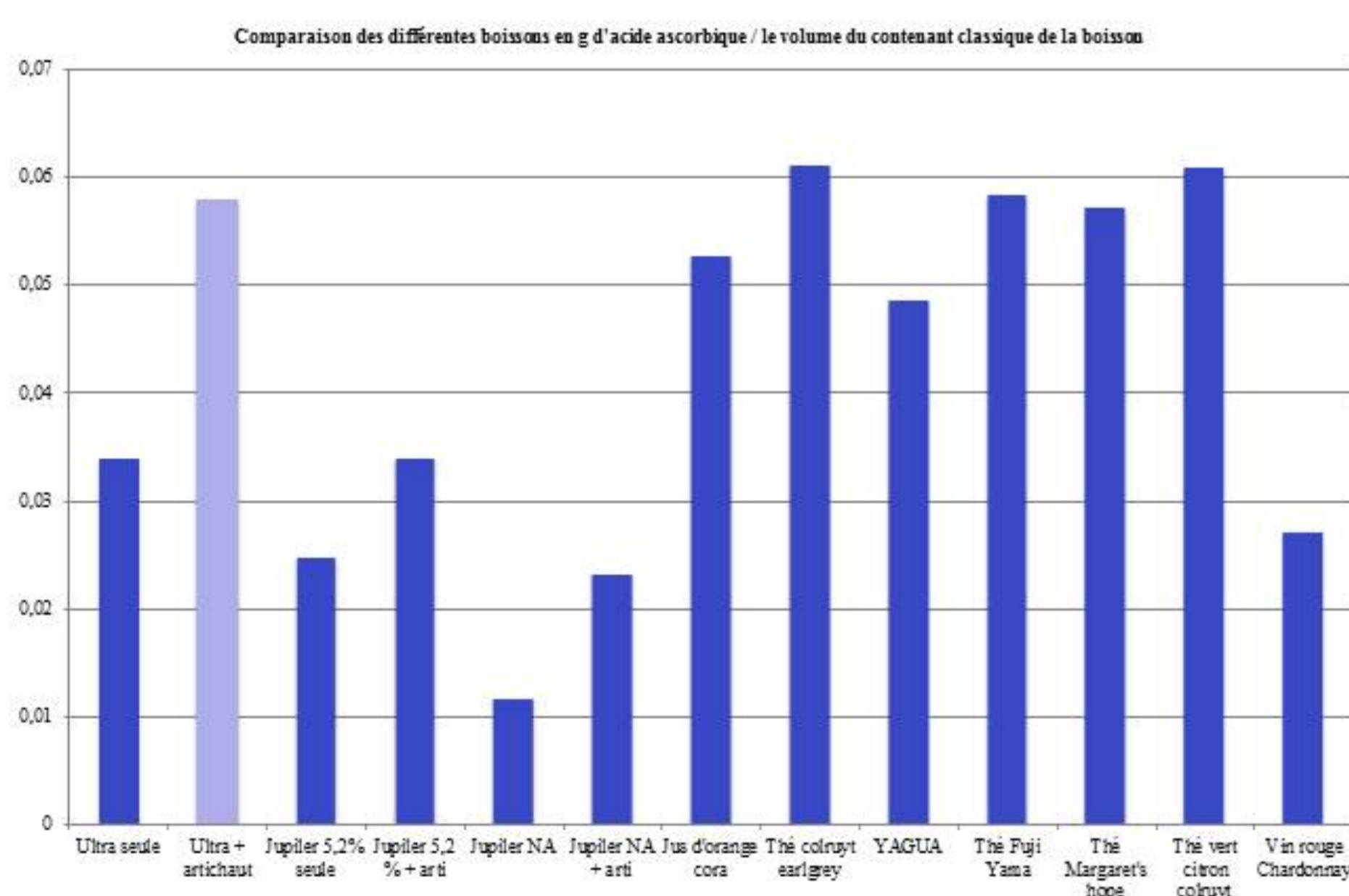
Mettre au point une boisson qui servira de complément en antioxydants.

• Comment ?

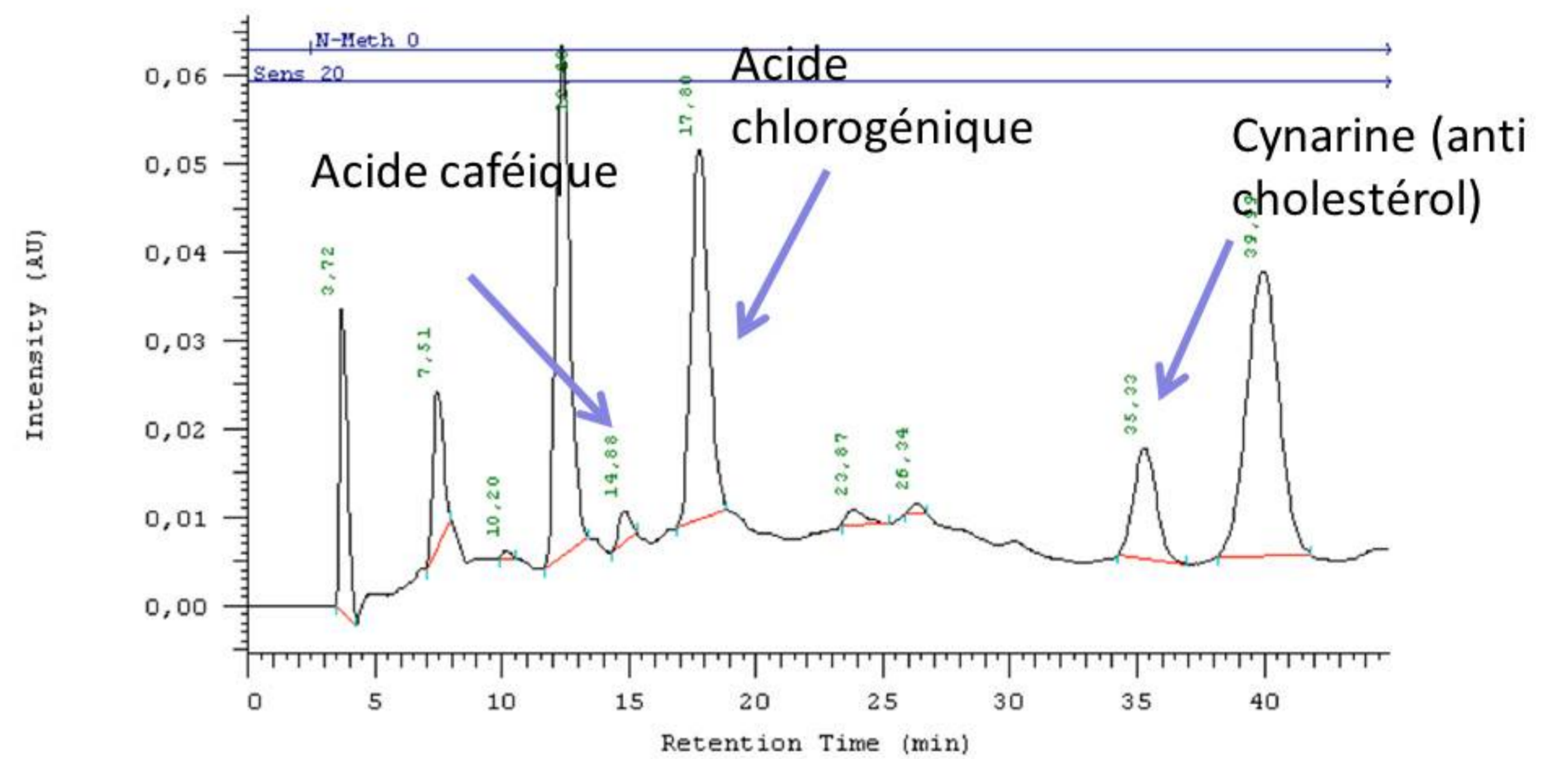
En combinant les propriétés antioxydantes des boissons maltées et de l'extrait d'artichaut riche en molécules antioxydantes. De plus, l'artichaut présente des propriétés anti cholestérol.

• Aspects scientifiques ?

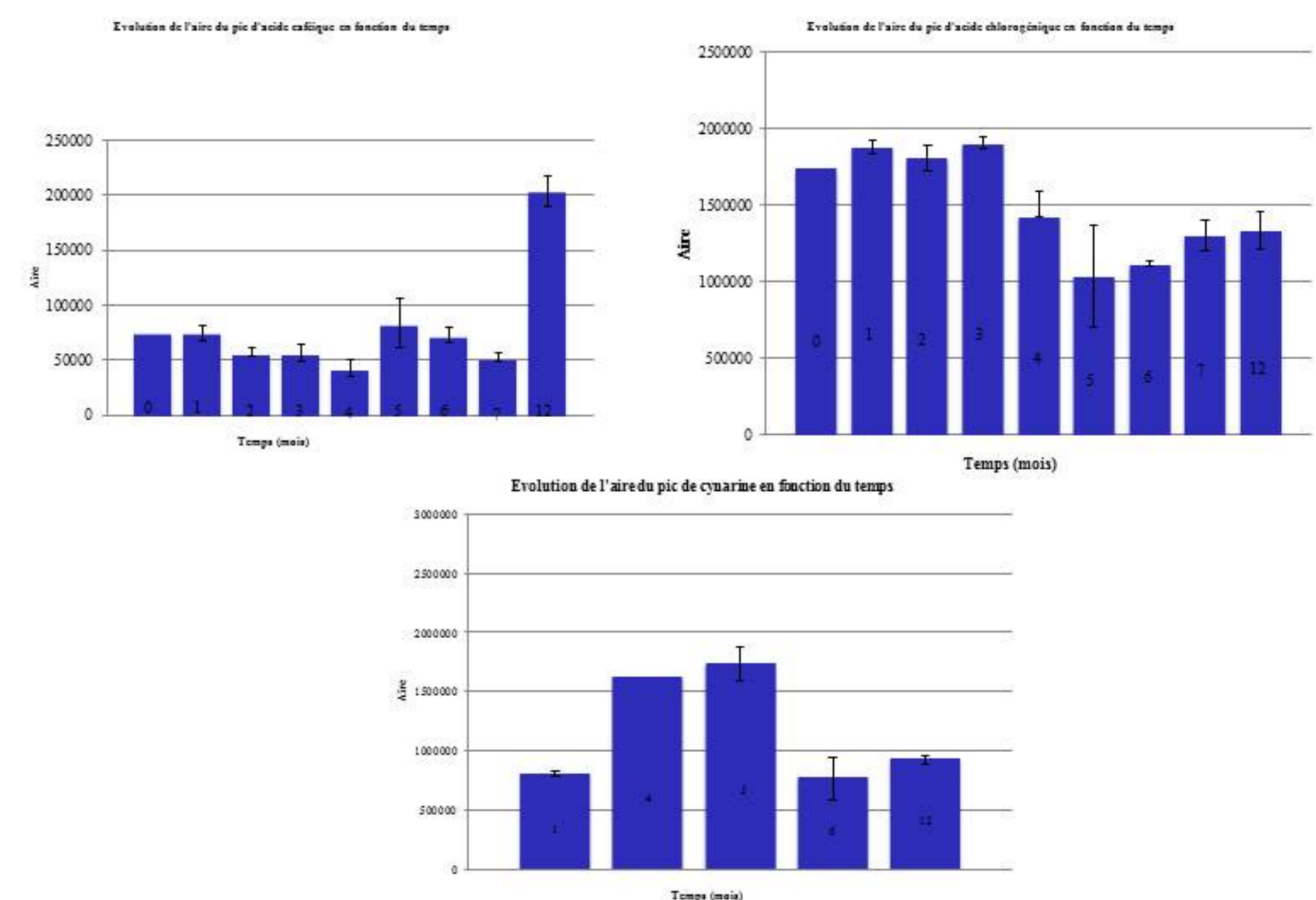
Détermination de la capacité antioxydante de la boisson mise au point par rapport à d'autres produits disponibles sur le marché



Mise en évidence de molécules antioxydantes spécifiques de l'extrait sec d'artichaut. Suivi de leur vieillissement dans la bière par HPLC (High Performance Liquid Chromatography)



Stabilité / suivi du vieillissement des acides caféique et chlorogénique et du cynarin. Exemple d'histogrammes obtenus (vieillessement naturel à la lumière et à température ambiante) :



Contact mail: charlotte.saussez@cerisic.be / nicolas.velings@helha.be / jean-michel.seront@helha.be

Promoteur



CERISIC asbl,
Chaussée de Binche, 159
B 7000 Mons

Partenaire industriel

Brasserie
D'Ecaussinnes



Service public de Wallonie

HELHa
Haute École Louvain
en Hainaut