

SERVICE OFFER

SOLUB*ease*™

MAKE YOUR POWDERS INSTANT

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

OPTIMIZE THE
DISPERSIBILITY OF YOUR
POWDERS

Application areas

Sports nutrition
Nutritional ingredients
Clinical and senior nutrition
Instant beverages and
mixes



INNOV'IA 



INNOV'IA sets a benchmark in drying technologies and a leader in microencapsulation. Leveraging its R&D and industrial expertise, INNOV'IA develops and manufactures high value-added ingredients on a contract basis for the food, feed, cosmetics, nutraceutical, and pharmaceutical industries.



+33 (0)5 46 45 45 11



customers@innov-ia.com



www.innov-ia.com



M1V2.26

Making your powders instant

by INNOV'IA 

OUR CUSTOMER PROMISE

Your active compound is preserved.
The wettability and dispersibility of your ingredient are maximized.



Quick reconstitution



No lumps or sediment



Homogeneous and stable dispersion

Flex Technology



A flexible combination of tailored solutions, made possible by the seamless integration of the most relevant areas of expertise for each project:

Combined technologies: drying, microencapsulation, agglomeration

Customization options: natural flavors & colorants, additives

Tailored packaging solutions (big bags, cartons, drums, bags, PE/aluminum pouches)



SCOPE OF THE SERVICE

- Characterization of ingredient & target applications
- Definition of appropriate instantization process
- Pilot testing and processing on industrial lines
- Functional customization options
- Supply of a ready-to-use ingredient

Certifications and accreditations as guarantees of quality :



Halal

Kosher

USE CASE: WHEY*

Thanks to spray lecithination, whey powder becomes instantly dispersible and can be easily reconstituted as a milkshake or beverage.

This property makes spray lecithination particularly suitable for sports nutrition applications where ease of use and functional performance are essential.

*Whey is a milk-derived protein, popular for its rapid absorption and its content of essential amino acids.



FRENCH INDUSTRIAL EXCELLENCE

35 years of expertise · 370 team members ·
4 production sites · 1 integrated R&D center ·
9 spray drying towers & 13 fluidized bed units

A unique expertise:

- Leader in microencapsulation
- Multiple technologies (Drying, Microencapsulation, Agglomeration)
- Scale-up and industrial production
- Traceability

SOLUB*ease*™

MACHEN SIE IHRE PULVER INSTANTLÖSLICH

POWER UP YOUR POWDER

by INNOV'IA 

OPTIMIEREN SIE DIE
WASSERDISPERGIERBARKEIT
IHRER PULVER

Anwendungsbereiche

Sporternährung
Ernährungsinhaltsstoffe
Klinische und
Seniorenernährung
Getränke und
Instantprodukte

VERLEIHEN SIE
IHREN PULVERN
SUPERKRÄFTE



Instantisierung von Pulvern

by INNOV'IA 

UNSER KUNDENVERSPRECHEN

Ihr Inhaltsstoff bleibt erhalten.
Die Benetzbarkeit und Dispergierbarkeit
Ihres Inhaltsstoffs werden maximiert.



Schnelle Rekonstitution



Homogene und stabile Dispersion



Keine Klumpenbildung und keine Ablagerungen

Flex Technology



Eine flexible Kombination maßgeschneiderter Lösungen, ermöglicht durch die gezielte Kombination der für jedes Projekt relevantesten Kompetenzen:

Kombinierbare Technologien: Trocknung, Mikroverkapselung, Agglomeration

Individuell anpassbare Formulierungen: Aromen, natürliche Farbstoffe und Additive

Angepasste Verpackungslösungen: (Big Bag, Karton, Fass, Sack, PE-/Alu-Beutel)



LEISTUNGSUMFANG

- Charakterisierung des Inhaltsstoffs und des Anwendungsbereichs
- Definition des geeigneten Instantisierungsverfahrens
- Pilotversuche und Verarbeitung auf Industrielinien
- Optionen zur funktionellen Anpassung
- Bereitstellung eines gebrauchsfertigen Inhaltsstoffs

DZertifizierungen und Akkreditierungen als Qualitätsnachweis:



Halal

Kosher

ANWENDUNGSBEISPIELE: Whey-Protein

Durch Sprühlecithinierung wird Whey-Protein-Pulver sofort dispergierbar und lässt sich problemlos als Milchshake oder Getränk rekonstituieren. Dadurch eignet sich die Sprühlecithinierung besonders für Anwendungen in der Sporternährung, bei denen eine einfache Handhabung und eine hohe Funktionalität entscheidend sind.

*Whey ist ein aus Milch gewonnenes Protein, das aufgrund seiner schnellen Aufnahme und seines Gehalts an essenziellen Aminosäuren besonders beliebt ist.



FRANZÖSISCHE INDUSTRIEEXZELLEZ

35 Jahre Expertise · 370 Mitarbeiter ·
4 Produktionsstandorte ·
1 integriertes F&E-Zentrum ·
9 Sprühtürme & 13 Wirbelschichtanlagen

Eine einzigartige Expertise:

- Führend in der Mikroverkapselung
- Multitechnologische Kompetenz (Trocknung, Mikroverkapselung, Agglomeration)
- Prozessskalierung und industrielle Produktion
- Rückverfolgbarkeit

OFFRE DE SERVICE

SOLUB*ease*™

INSTANTANÉISEZ VOS POUDRES

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

OPTIMISEZ LE CARACTÈRE
HYDRODISPERSIBLE DE
VOS POUDRES

Champs d'application

Nutrition sportive
Ingrédients nutritionnels
Nutrition clinique et senior
Boissons et préparations
instantanées

DONNEZ DES
SUPER-POUVOIRS
À VOS POUDRES !



INNOV'IA 



INNOV'IA est une référence dans les procédés de séchage et un leader en microencapsulation. Grâce à son expertise R&D et industrielle, INNOV'IA développe et produit à façon des ingrédients à forte valeur ajoutée pour les secteurs food, feed, cosmétique, nutraceutique et pharmaceutique.

+33 (0)5 46 45 45 11

customers@innov-ia.com

www.innov-ia.com



M1V2.26

Instantanéisation de vos poudres.

by INNOV'IA 

NOTRE PROMESSE CLIENT

Votre actif est préservé.
La mouillabilité et la dispersibilité de votre ingrédient sont maximisées.



Reconstitution rapide



Dispersion homogène et stable



Absence de grumeaux et de dépôts

Flex Technology



Une **combinaison flexible de solutions sur mesure**, rendue possible par l'association maîtrisée des expertises les plus pertinentes pour chaque projet :

Technologies combinables : séchage, microencapsulation, agglomération

Options personnalisables : arômes, colorants naturels et additifs

Solutions de conditionnement adaptées (Big bag, carton, fût, sac, saché PE/alu)

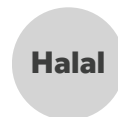


PÉRIMÈTRE DU SERVICE

- Caractérisation de l'ingrédient & des usages ciblés
- Définition du procédé d'instantanéisation adapté
- Test pilote et traitement sur lignes industrielles
- Options de personnalisation fonctionnelle
- Fourniture d'un ingrédient prêt à l'emploi

Des certifications et accréditations gages de qualité :

 **FSSC 22000**



CAS D'USAGE : LA WHEY*

Grâce à la lécithination par atomisation, la poudre de whey devient instantanément dispersible et peut être facilement reconstituée sous forme de milkshake ou boisson. Cette propriété rend la lécithination par atomisation particulièrement adaptée aux applications de nutrition sportive où la facilité d'usage et la performance fonctionnelle sont essentielles.

*La whey est une protéine issue du lait, populaire pour son assimilation rapide et son apport en acides aminés essentiels.



EXCELLENCE INDUSTRIELLE FRANÇAISE

35 ans d'expertise · 370 collaborateurs ·
4 sites de production · 1 Centre R&D intégré ·
9 Tours d'atomisation & 13 Lits d'Air Fluidisés

Une expertise unique :

- Leader en microencapsulation
- Technologies multiples (Séchage, Microencapsulation, Agglomération)
- Transferts d'échelle et production industrielle
- Traçabilité