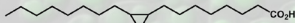




Sucre

Fermentation

Huile riche
en CyFAs



CyFA : acide cyclopropanoïque

NOUVEAUX ACIDES GRAS OBTENUS PAR VOIE FERMENTAIRE

Production fermentaire de nouveaux acides gras pour tests applicatifs

Société innovante dédiée à la transformation de la biomasse par des procédés chimiques et/ou biotechnologiques.

LE CONTEXTE

La naturalité est de plus en plus exigée par les consommateurs. L'industrie cherche à développer des produits utilisant une majorité de matières premières naturelles et s'oriente notamment vers des acides gras d'origine végétale pouvant apporter des propriétés différenciantes.

LE PROJET

Le projet consiste à développer un procédé fermentaire permettant d'obtenir des huiles ou des mélanges d'esters contenant plus de 30% d'acides gras inhabituels « CyFA » (Cyclopropanoic Fatty Acid). Les acides gras de type CyFA possèdent une chaîne carbonée branchée à nombre impair de carbones de type cyclopropane C17 et C19. Ils sont très peu abondants dans la nature d'où l'intérêt de les produire par fermentation. Ces acides gras inhabituels permettraient d'apporter à la formulation dans laquelle ils sont incorporés une meilleure tenue à l'oxydation et de meilleures propriétés émoullientes. Une première preuve de concept quant à la production de l'huile à l'échelle de 5 L a déjà été opérée.

LES OBJECTIFS

- Développer un procédé de production d'acide gras CyFA à un stade industriel
- Développer de nouvelles matières premières pour la cosmétique

EXPERTISES RECHERCHÉES

- Formulateur
- Biologie Moléculaire

PROFIL(S) RECHERCHÉ(S)

- Public Privé Les 2

→ PROCHAINES ÉTAPES

- Tests applicatifs cosmétique avec les échantillons
- Amélioration du procédé de fermentation et optimisation de la souche
- Production de préséries pour validation applicative