

**Objectif :**  
**Réduction du gras**  
**Augmentation des fibres**

## Les fibres d'agrumes

Ces fibres naturelles, aux fonctionnalités diversifiées, proviennent des pelures d'agrumes. Les transformateurs peuvent les utiliser pour alléger leurs produits en matières grasses mais aussi pour remplacer certains additifs qui sont plus ou moins « clean label ». Quelques fournisseurs font la promotion de cet ingrédient sur leur site web.



Les agrumes ne nous fournissent pas seulement leurs jus. Plusieurs molécules fonctionnelles, dont des fibres, peuvent être extraites de la pelure de ces fruits exotiques. En fait, quelques compagnies spécialisées offrent des préparations concentrées de fibres d'agrumes qui ont subi au préalable quelques traitements de nature physique pour en moduler leurs fonctionnalités.

Entre autres fonctionnalités, elles contribuent à diminuer le gras car elles permettent de donner du corps aux matrices allégées en matières grasses. Elles peuvent donc remplacer les matières grasses dans de nombreuses recettes. Par exemple, elles peuvent reproduire la jutosité de la viande dans les analogues de viande laissant le loisir au transformateur de réduire le taux de matières grasses saturées auparavant nécessaire pour avoir cette caractéristique. Elles vont gélifier la matrice à chaud et à froid et lui donner de la cohésion pendant la cuisson, tout en relâchant un peu d'eau et de matière grasse comme un produit carné. De plus, contenant des résidus de pectines, elles apportent naturellement des fibres dans les produits transformés.

En prime, celles-ci possèdent des fonctionnalités gélifiantes, épaississantes, émulsifiantes et stabilisantes. Elles peuvent agir comme agent troublant dans les boissons et peuvent contribuer à améliorer la viscosité et la sensation en bouche de plusieurs produits. Elles peuvent donc remplacer les amidons, les gommes alimentaires et les émulsifiants dans une démarche « clean label ». Elles peuvent aussi remplacer les œufs dans de nombreuses recettes.

De surcroît, comme il est extrait d'un sous-produit de l'industrie du jus, cet ingrédient contribue à réduire le gaspillage de ressources et à bâtir une économie circulaire forte.

### Sources

CP Kelco. Citrus Fiber. Repéré au : <https://www.cpkelco.com/products/citrus-fiber/>. Consulté le 17 mars 2021.

Fiberstar. Repéré au : <https://www.fiberstar.net/citri-fi-natural-citrus-fiber-overview/#>. Consulté le 17 mars 2021.

Nachay, Karen. (2020). Bringing Food Texture to the Forefront. Food Technology. Repéré au : <https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2020/may/columns/bringing-food-texture-to-the-forefront>. Consulté le 23 mars 2021.

Sans auteur (2019). C P Kelco se lance dans la fibre d'agrumes. Process alimentaire. No 1374. Page 48.

Sans auteur (2019). Fiberstar développe de nouvelles fibres d'agrumes. Process alimentaire. No 1374, page 51