

Une startup israélienne veut éliminer le sucre des jus de fruits

Dossier de la rédaction de H2o
August 2021

L'entreprise Better Juice, fondée par un biochimiste et une biotechnicienne, aide les fabricants de jus de fruits à réduire voire à supprimer totalement le fructose. Les boissons tel le jus d'orange ou de pomme renferment 6 cuillères à café de sucre. Le jus de raisin en contient jusqu'à 14. À l'aide d'enzymes naturelles, Better Juice élimine à la fois le sucrose, le fructose et le glucose. Ce processus n'altère en aucune façon l'odeur et la saveur du produit. Il le rend seulement moins sucré. Il ne se produit pas non plus de fermentation et aucune enzyme n'est ajoutée au produit. L'entreprise qui est soutenue par Kitchen FoodTech Hub, un incubateur de Strauss (un très important fabricant de produits alimentaires) précise que sa technique n'a qu'une influence minime sur les coûts et qu'elle peut être facilement intégrée au cycle de fabrication. Elle est également très écologique car la plus grande partie des produits résiduels sont biodégradables ou utilisables comme nourriture pour animaux.

Israel Valley - Better Juice