

Les IÃ©gumes moches deviennent des capsules gourmandes

Dossier de la rÃ©action de H2o
November 2022

La startup israÃ©lienne Anina fait sÃ©cher des tranches de citrouille, de carotte et d'aubergine dans des rÃ©cipients pour les plats cuisinÃ©s. Les IÃ©gumes moches, qui ont consommÃ© autant d'eau que les IÃ©gumes beaux pour arriver Ã maturitÃ©, sont ainsi sauvÃ©s de la benne Ã ordures et transformÃ©s en capsules artistiques pour les plats cuisinÃ©s.

Beaucoup de IÃ©gumes ne quittent mÃªme pas le champ de l'agriculteur. Jusqu'Ã la moitiÃ© de toutes les patates douces peuvent Ãªtre laissÃ©es pourrir dans le sol parce qu'elles sont dÃ©formÃ©es. "30 et 50 % de tous les produits du monde occidental sont gaspillÃ©s et que l'une des raisons les plus douloureuses est simplement l'apparence des IÃ©gumes et des fruits" rappelle Esti Brantz, cofondatrice de la startup basÃ©e Ã Ashdod. Le principe des gÃ©lules alimentaires est simple, les IÃ©gumes sont coupÃ©s et sÃ©chÃ©s, sans ajout de conservateurs, puis pressÃ©s en une forme trÃ¨s fine semblable Ã du papier, appellÃ©e stratifiÃ©s. Ces stratifiÃ©s sont la matiÃ©re premiÃ©re d'Anina, qui va ensuite les mouler en une capsule 3D qui peut Ãªtre remplie d'autres IÃ©gumineuses sÃ©chÃ©es, d'Ã©pices, de cÃ©rÃ©ales, de riz et de pÃ¢tes, avec une durÃ©e de conservation d'au moins six mois.

Israel Valley - Anina Food Tech

Ã