

Syensqo présente Riza, une nouvelle gamme d'arômes naturels et d'antioxydants pour la conservation des aliments

La nouvelle gamme à base de romarin est conçue pour diverses applications alimentaires et répond à la demande des consommateurs pour des ingrédients naturels

Bruxelles, 10 septembre 2024

Syensqo lance [Riza](#), une gamme 100% végétale d'antioxydants et arômes dérivés du romarin. Ce lancement fait suite à [l'acquisition d'une participation majoritaire](#) de la société marocaine d'extraction de romarin Azerys en juillet 2024.

L'extrait de romarin représente plus d'un tiers des conservateurs naturels utilisés dans l'alimentation, une proportion en augmentation ces dernières années en raison de la demande croissante pour des ingrédients naturels, qui incite les acteurs de l'industrie alimentaire à revoir leurs recettes.

« La gamme Riza vise à aider les fabricants de produits alimentaires à se passer de conservateurs artificiels en leur fournissant une alternative naturelle », explique Christophe Cartier, le directeur de ce marché chez Syensqo. « Grâce aux avantages naturels des antioxydants à base d'extrait de romarin, nous pouvons même proposer des solutions sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients. »

« Les capacités et l'expertise d'extraction d'Azerys, combinées au pouvoir d'innovation de Syensqo nous permettent de répondre aux attentes de nos clients en matière de produits naturels », déclare Moulay-Rachid Cherkaoui, CEO d'Azerys.

La gamme Riza est composée de romarin sauvage récolté de manière éthique dans les montagnes de l'Atlas au Maroc. La grande variété d'espèces endémiques garantit l'absence de pesticides et de métaux lourds, et offre un approvisionnement fiable. L'utilisation du romarin comme antioxydant permet une préservation plus longue des acides gras oméga-3, comme le DHA - de stabiliser les saveurs et les couleurs, et de maintenir la qualité et la durée de conservation des produits.

La gamme peut être utilisée dans diverses applications, notamment pour la viande, la boulangerie, les plats préparés, les produits alimentaires à base d'huile et de graisse, les produits alimentaires pour animaux de compagnie ou autres, tels que porcs, volailles,

poissons - ainsi que les boissons. Les solutions de Syensqo, qui comprennent du romarin pur et des synergies, sont disponibles sous forme de poudre ou de liquide, avec différentes teneurs en acide carnosique.

Syensqo présentera sa nouvelle gamme Riza à [Fi Europe 2024](#) à Francfort, en Allemagne, du 19 au 21 novembre (Hall 3.1 Booth #K20) et présentera également la conférence « Rosemary: The key to extending product shelf life, demonstrated with oils ».

A propos de Syensqo

Syensqo est une entreprise scientifique qui développe des solutions novatrices permettant d'améliorer notre façon de vivre, de travailler, de voyager et de nous divertir. Inspirés par les congrès scientifiques que Ernest Solvay a initiés en 1911, nous réunissons des talents brillants qui repoussent sans cesse les limites de la science et de l'innovation au profit de nos clients, avec plus de 13 000 employés dans 30 pays à travers le monde.

Nous développons des solutions qui contribuent à offrir des produits plus sûrs, plus propres et plus durables, que l'on retrouve dans l'habitat, l'alimentation, et les biens de consommation, les avions, les voitures, les batteries, les appareils électroniques et les soins de santé. Notre force d'innovation nous permet de concrétiser l'ambition d'une économie circulaire et d'explorer des technologies révolutionnaires qui font progresser l'humanité.

Plus d'informations sur www.syensqo.com

Contacts

Media relations

Perrine Marchal

media.relations@syensqo.com

+32 478 32 62 72

Laetitia Schreiber

media.relations@syensqo.com

+32 487 74 38 07

Business contacts

Virginie Reydellet

virginie.reydellet@syensqo.com

+33 6 07 53 32 04

Emilie Moyaert

emilie.moyaert@syensqo.com

+33 7 86 79 69 16

Suivez-nous sur LinkedIn [@Syensqo](#)