

Alleanza fra APPLEXION e Ricercatori Australiani nel settore del frazionamento del siero di latte

La società francese Applexion (gruppo NOVASEP), la University of Western Sydney (UWS), l'ente australiano Food Science Australia e la società cooperativa Dairy Australia hanno unito le loro forze per lanciare la commercializzazione di un processo franco-australiano innovativo ed ecologico, destinato all'industria lattiera.

Grazie a questo accordo strategico con Food Science Australia e con la UWS, Applexion e la sua filiale Orelis, specialista in membrane - due società francesi che forniscono soluzioni di separazione destinate al campo delle Scienze della Vita - sono prossime a diventare il numero uno a livello mondiale nella fornitura di processi mirati ad una produzione ecologicamente sostenibile dei prodotti lattieri.

Sia Applexion che i ricercatori australiani sono stati pionieri nello sviluppo di tecnologie ecologiche di punta, applicate alla separazione dei principi nutrizionali contenuti nel siero di latte, ed alla loro successiva trasformazione non solo in alimenti ad alto valore aggiunto ma anche in prodotti supplementari di grado farmaceutico utilizzabili in campo medicale e sanitario.

Questo accordo di portata mondiale consente ad Applexion la commercializzazione di queste nuove tecnologie, in aggiunta ai suoi propri brevetti nella stessa area.



Applexion ottiene quindi l'esclusiva mondiale per lo sviluppo, la fabbricazione e la vendita delle applicazioni industriali di questa tecnologia.

Applexion e Orelis forniscono - dal pilota alla realizzazione su scala industriale - servizi di sviluppo prodotti e processi completi chiavi in mano, per la purificazione e la separazione di ingredienti alimentari e farmaceutici mediante tecniche di scambio ionico, adsorbimento, separazione su membrana,

cromatografia e cristallizzazione.

Ogni anno oltre cento milioni di tonnellate di siero di latte vengono generate nel mondo dall'industria lattiera. Le tecnologie di frazionamento esistenti, utilizzate per separare i costituenti del siero di latte, generano degli effluenti e non permettono il recupero di prodotti della migliore qualità con la migliore resa di estrazione.

Questa tecnologia innovativa, sviluppata nel corso degli ultimi anni sulla base dei lavori di ricerca di Applexion, Orelis, Food Science Australia e UWS, offre all'industria lattiera la possibilità di valorizzare dei componenti preziosi derivati dal siero di latte. Questo processo dovrebbe consentire di generare potenzialmente milioni di euro di reddito per il settore lattiero.

I più importanti principi nutrizionali estraibili con questa tecnica dal permeato del siero di latte sono il lattosio, le vitamine, i peptidi e i sali minerali. La resa e la qualità del lattosio risultano notevolmente migliorate rispetto a quanto ottenibile dai processi tradizionali di recupero del lattosio.

Applexion e Orelis hanno già sperimentato questa nuova tecnologia su scala pilota per diversi anni. Grazie alla loro esperienza industriale nei processi di purificazione, le due società hanno sviluppato dei processi complementari rispetto all'invenzione degli Australiani.

Confidando nell'enorme potenziale di questo nuovo processo, Xavier Lancrenon, direttore commerciale di Applexion, si dichiara convinto che questa tecnologia sarà presto adottata dall'industria lattiera per la sua alta capacità di massimizzare i profitti.

Il carattere ecologico della tecnologia non mancherà di attirare anche le imprese che desiderano migliorare il proprio approccio "triple bottom line" ossia adottare una gestione responsabile nei confronti dell'uomo e dell'ambiente.

Parallelamente a questo nuovo processo, Applexion e Orelis sono sempre più impegnate nello sviluppo di tecnologie innovative mirate a catturare e purificare componenti del siero di latte di elevato valore quali la lattoferrina, la lattoperossidasi, l'alfalattoalbumina, la betalattoglobulina e l'immunoglobulina.

Queste tecnologie offriranno nuove prospettive ai fabbricanti di prodotti lattieri che potranno così produrre prodotti nutraceutici e farmaceutici di eccellente qualità.

Per Applexion ed Orelis il lancio di questa innovazione, in congiunzione con gli scienziati Australiani, è un primo passo per sviluppare rapidamente nuovi processi in questa particolare area.

Chi è il Gruppo NovaSep

Il Gruppo NovaSep, con le due reti NovaSep Synthesis e NovaSep Process, è leader mondiale nella fornitura di processi di purificazione destinati alle industrie attive nel campo delle scienze della vita. Applexion e Orelis fanno parte di NovaSep Process. Entrambe sviluppano processi destinati ai settori agroalimentare e biofarmaceutico.

Chi è Food Science Australia

Food Science Australia è il più grande organismo australiano di ricerca nel campo alimentare. Si tratta di una joint venture tra il CISRO (Commonwealth Scientific Industrial Research Organization) e il governo della Provincia di Victoria.

Chi è l'UWS (University of Western Sydney)

L'UWS fa parte di una rete internazionale di Università di "nuova generazione". Con più di 35.000 studenti locali e internazionali, la UWS è una delle maggiori università australiane. È composta di 6 facoltà dislocate nella regione occidentale della 'Grande Sydney' (Greater Western Sydney) su una superficie di oltre 2000 km².

Per maggiori informazioni, contattare:

NOVASEP PROCESS

5, Chemin du Pilon

Saint Maurice de Beynost

01708 MIRIBEL (F)

Tel : 00 33 4 72 01 28 48

Fax : 00 33 4 78 55 38 33

E-mail : marine.bence@novasep.com

Web : www.novasep.com

Oppure contattare l'Agenzia Stampa CITEF Tel. 02 58 43 03 55 - Fax 02 58 43 03 63 - E-mail: info@citef.it