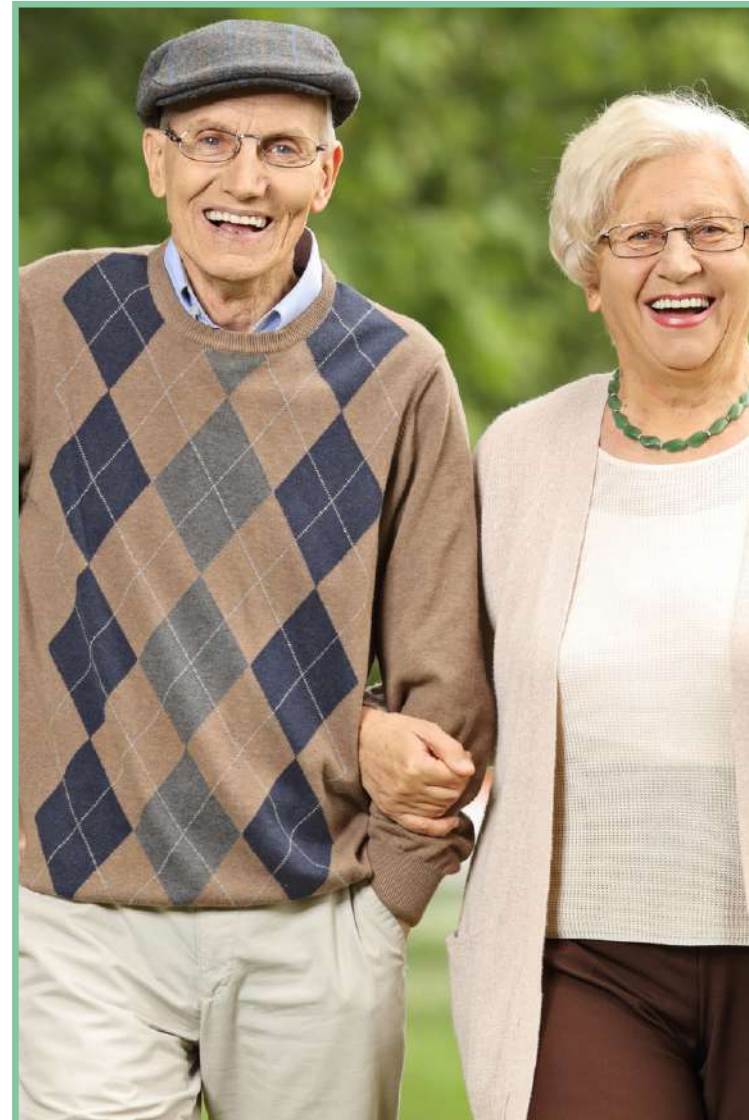
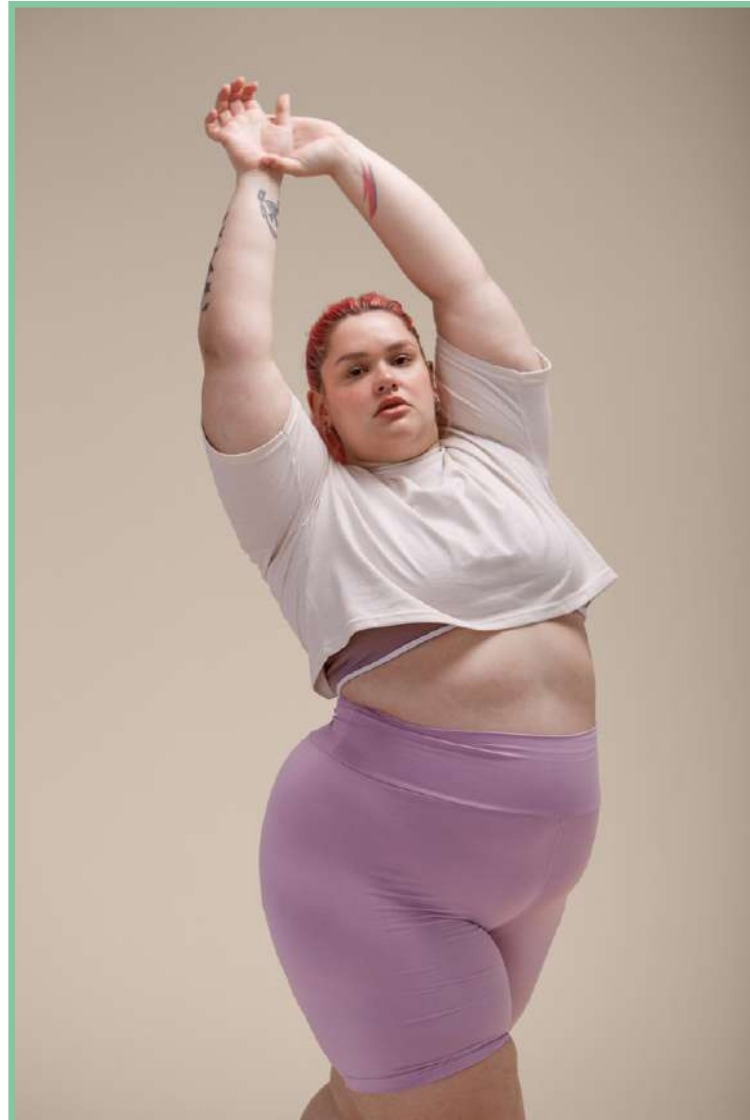
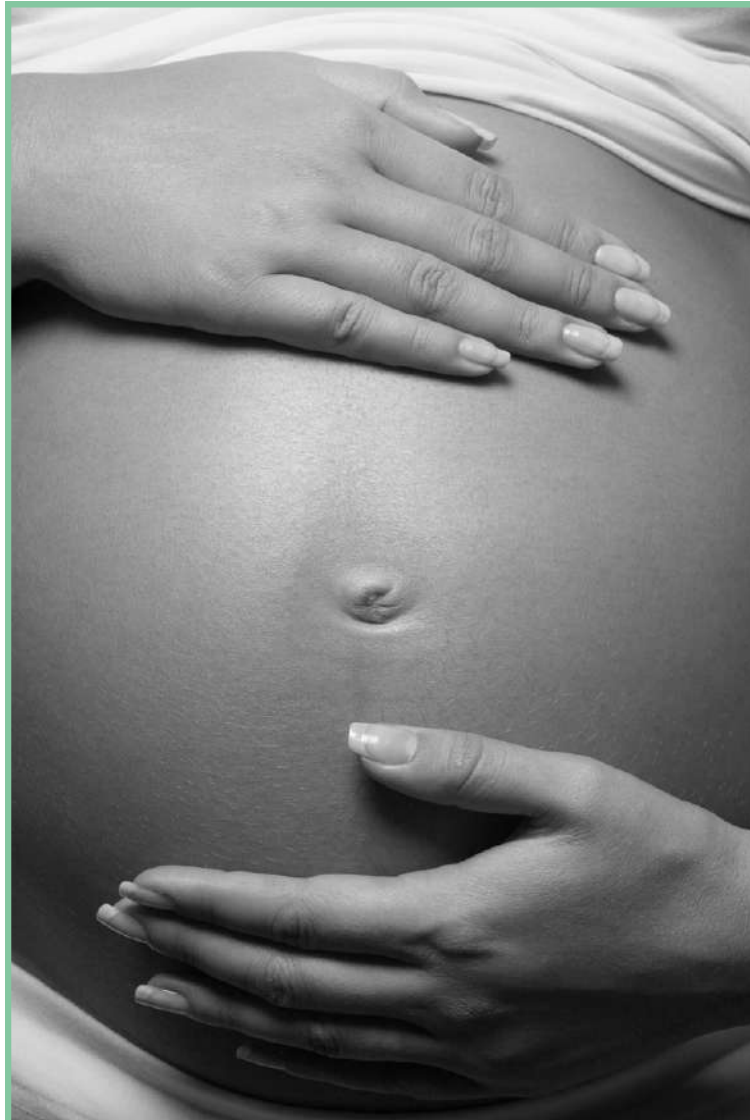


PROTÉINE DE LEVURE NUTRITIONNELLE

Angeopio





Égale en qualité protéique à l'oeuf ou au lait.

**LA SEULE PROTÉINE NON ANIMALE AVEC
UN PDCAAS = 1**

C'EST QUOI LA PLNI* DE **Angeopio** ?

- 80% de protéines issues de levure nutritionnelle inactive (*Saccharomyces cerevisiae*).
- D'origine 100% non animale, sans traces, sans allergènes, sans lactose.
- Idéale pour des formulations fonctionnelles, véganes, clean label y de hautement digestibles.

PDCAAS* = 1

* PROTEIN DIGESTIBILITY-CORRECTED AMINO ACID SCORE

Méthode d'évaluation de la qualité des protéines dans les aliments.

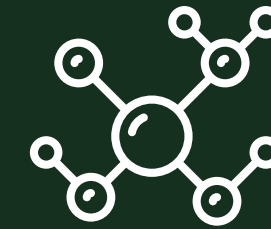
Elle se base sur la composition en acides aminés essentiels d'une protéine et sur sa digestibilité, c'est à dire sur la quantité pouvant être absorbée par l'organisme. Un PDCAAS de 1 indique une protéine de haute qualité, tandis que des valeurs plus faibles suggèrent une qualité moindre.

Table 1

Protein content (%) and Amino acids (AAs) composition (mg/g protein) of six protein sources.

	YPI	WPC	WPI	SPI	WhPI	PPI
Protein (FM)	79.52	75.46	84.93	86.60	74.64	80.93
Protein (DM)	81.51	79.40	88.94	89.89	79.87	84.90
Indispensable amino acids (IAAs)						
HIS	32.69	24.03	25.90	32.35	25.69	26.28
THR	57.14	76.30	72.34	42.71	30.92	39.97
VAL	70.12	62.37	67.17	49.91	42.32	50.36
MET	24.80	28.49	29.39	14.47	8.47	12.23
LYS	75.20	80.75	79.95	47.74	15.18	61.83
ILE	67.31	65.49	72.49	50.75	39.28	48.19
LEU	98.61	110.71	116.72	80.49	68.62	77.26
PHE	67.47	42.78	46.49	65.23	62.94	59.25
TRP	15.03	20.36	17.80	14.31	9.12	8.87
Dispensable amino acids (DAAs)						
ASP	95.25	112.07	96.52	97.17	37.03	111.34
SER	59.70	62.63	60.96	58.15	54.51	53.83
GLU	99.74	179.22	182.45	170.33	360.29	160.61
GLY	50.60	22.14	20.02	44.58	36.37	39.07
ARG	84.36	36.31	42.06	90.91	53.60	87.39
ALA	60.74	54.75	48.96	41.74	28.35	42.10
PRO	42.94	63.01	82.42	55.24	129.13	40.82
CYS	6.66	22.08	22.10	10.98	8.59	4.54
TYR	55.85	43.78	53.10	46.15	47.05	40.75
SAA	31.46	50.56	51.49	25.45	17.06	16.77
AAA	123.32	86.56	99.59	111.38	109.99	100.00
ΣIAAs	508.38	511.27	528.25	397.95	302.54	384.23
ΣDAAs	555.85	595.99	608.59	615.26	754.91	580.46
IAAs/TAAs	0.48	0.46	0.47	0.39	0.29	0.40
IAAs/DAAs	0.91	0.86	0.87	0.65	0.40	0.66

Values are the mean of three replications. FM: fresh weight; DM: dry weight; YPI, yeast protein isolate; WPC, whey protein concentrate; WPI, whey protein isolate; SPI, soy protein isolate; WhPI, wheat protein isolate; PPI, pea protein isolate; SAA: sulfur amino acids (cysteine + methionine); AAA: aromatic amino acids (phenylalanine + tyrosine); TAAs: total amino acids.



**PROTÉINE COMPLÈTE,
DIGESTE ET SANS
ALLERGÈNES**



**HAUTE SOLUBILITÉ DANS
L'EAU FROIDE OU CHAUDE**

PROFIL AMINOGRAMME COMPLET

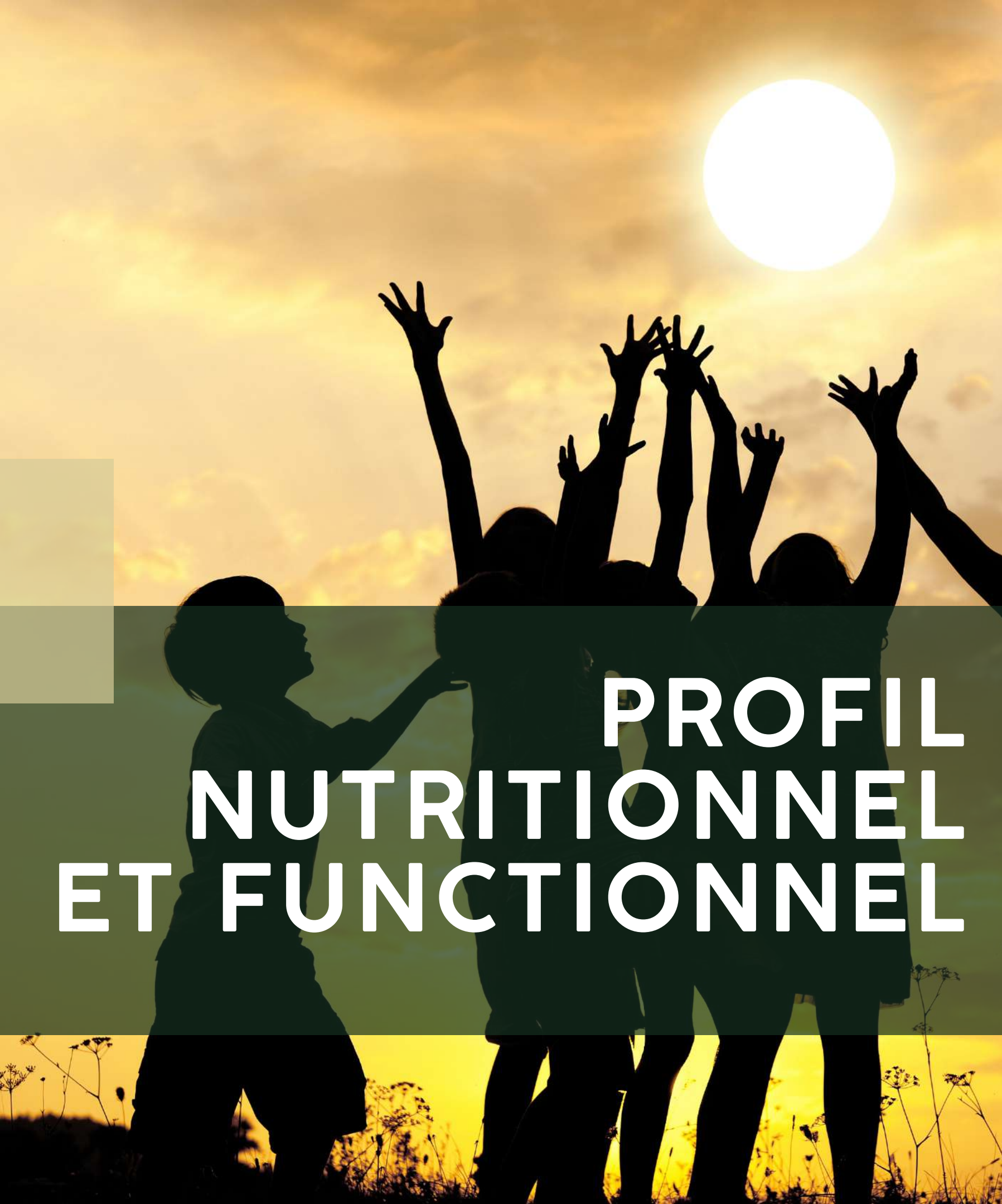
Inclut tous les acides aminés essentiels, avec une excellente concentration en BCAA : leucine, isoleucine et valine.

DIGESTIBILITÉ SUPÉRIEURE :

- Ne provoque ni ballonnements, ni gaz, ni digestions lourdes.
- Idéal pour les personnes ayant une sensibilité intestinale.

SANS ALLERGÈNES

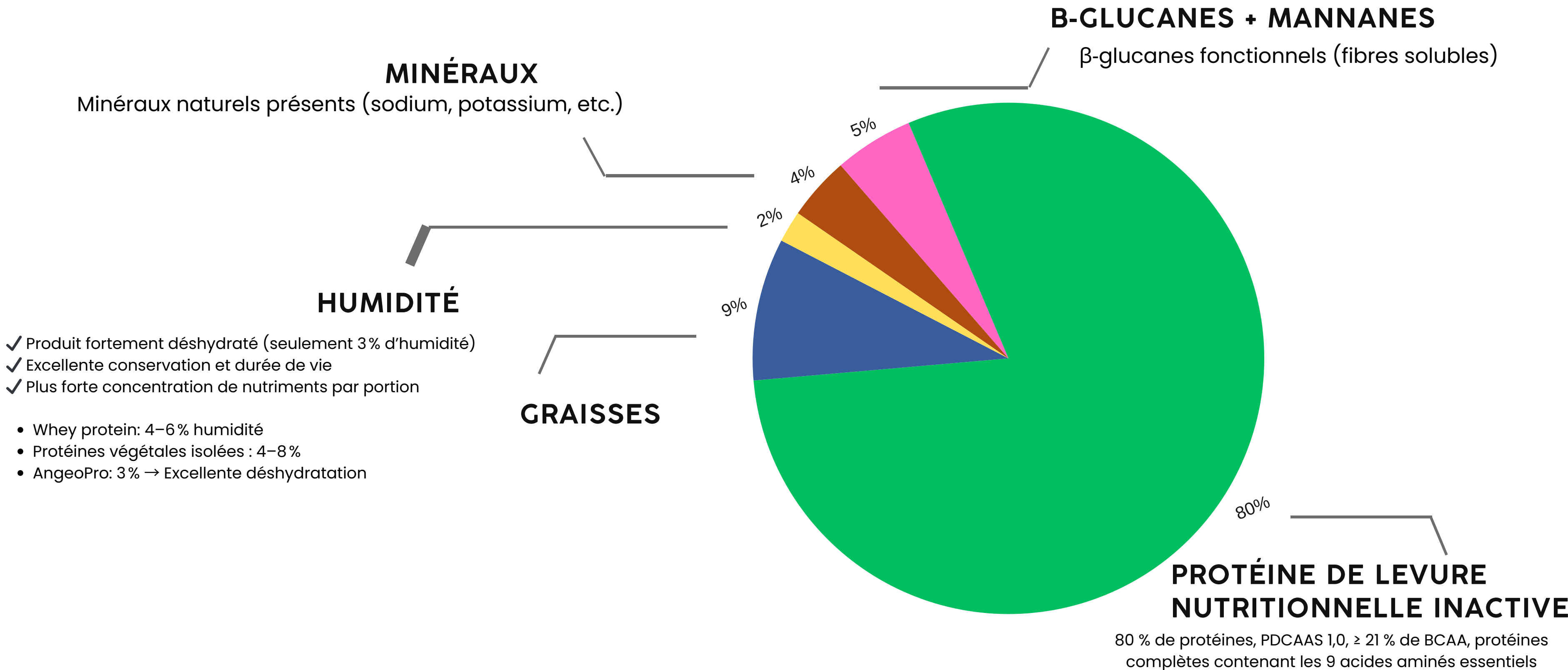
- ✗ Lactose
- ✗ Gluten (sans traces)
- ✗ Soja, fruits secs, oeuf, etc.



PROFIL NUTRITIONNEL ET FUNCTIONNEL

PROFIL NUTRITIONNEL COMPLET DE LA PROTÉINE DE LEVURE INACTIVE

DE **Angeopro**



AUTRES AVANTAGES:

- ✓ Clean label:
Procédé mécanique (centrifugation), sans solvants chimiques
- ✓ Saveur 100% neutre:
Idéal pour toute préparation sucrée ou salée.
- ✓ Texture:
Fine, sans granulosité ni grumeaux.

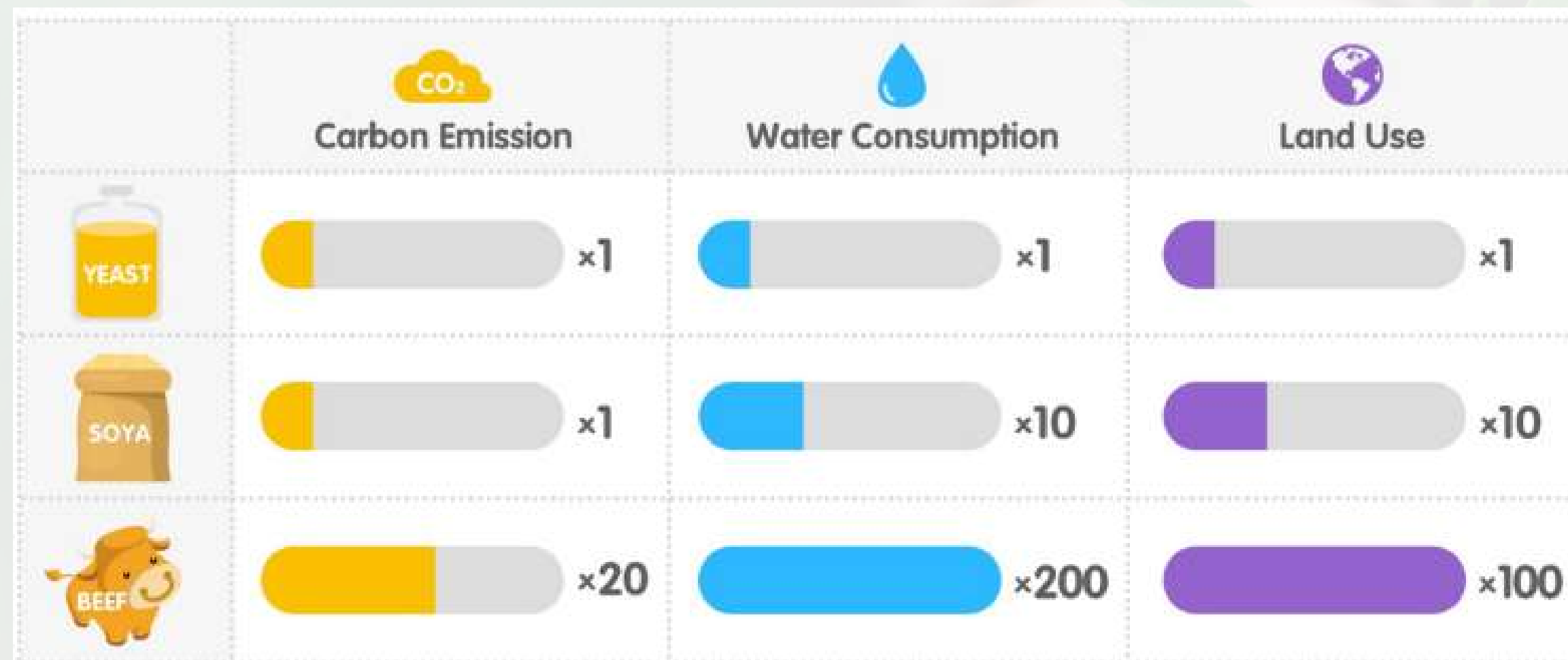
*WPH (Hydrolisé)

	PLNI Angeopio	WHEY (WPI)	SOJA ISOLAT	POIS ISOLAT
ACIDES AMINÉS ESSENTIELS	COMPLET	COMPLET	COMPLET	INCOMPLET
PDCAAS	1.0	1.0	1.0	0.82
PROCÉDÉS	MÉCANIQUE	CHIMIQUE/ MÉCANIQUE	CHIMIQUE	CHIMIQUE
GLUTEN	SANS TRACES	SANS TRACES	POSSIBLE	SANS TRACES
LACTOSE	LIBRE	PRÉSENT	LIBRE	LIBRE
CONTAMINATION CROISÉE	RISQUE FAIBLE	LACTOSE	SOJA	RISQUE FAIBLE
SAVEUR	NEUTRE	NEUTRE / AMER*	AMER	TERREUX
PRIX	MOYEN	HAUT	MOYEN	MOYEN
ALLERGÉNICITÉ	TRÈS FAIBLE	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE	FAIBLE

COMMENT EST-ELLE PRODUITE ?

Les cycles de production sont courts, très efficaces et ne sont pas influencés par le climat ou l'environnement, ce qui rend l'approvisionnement plus fiable.

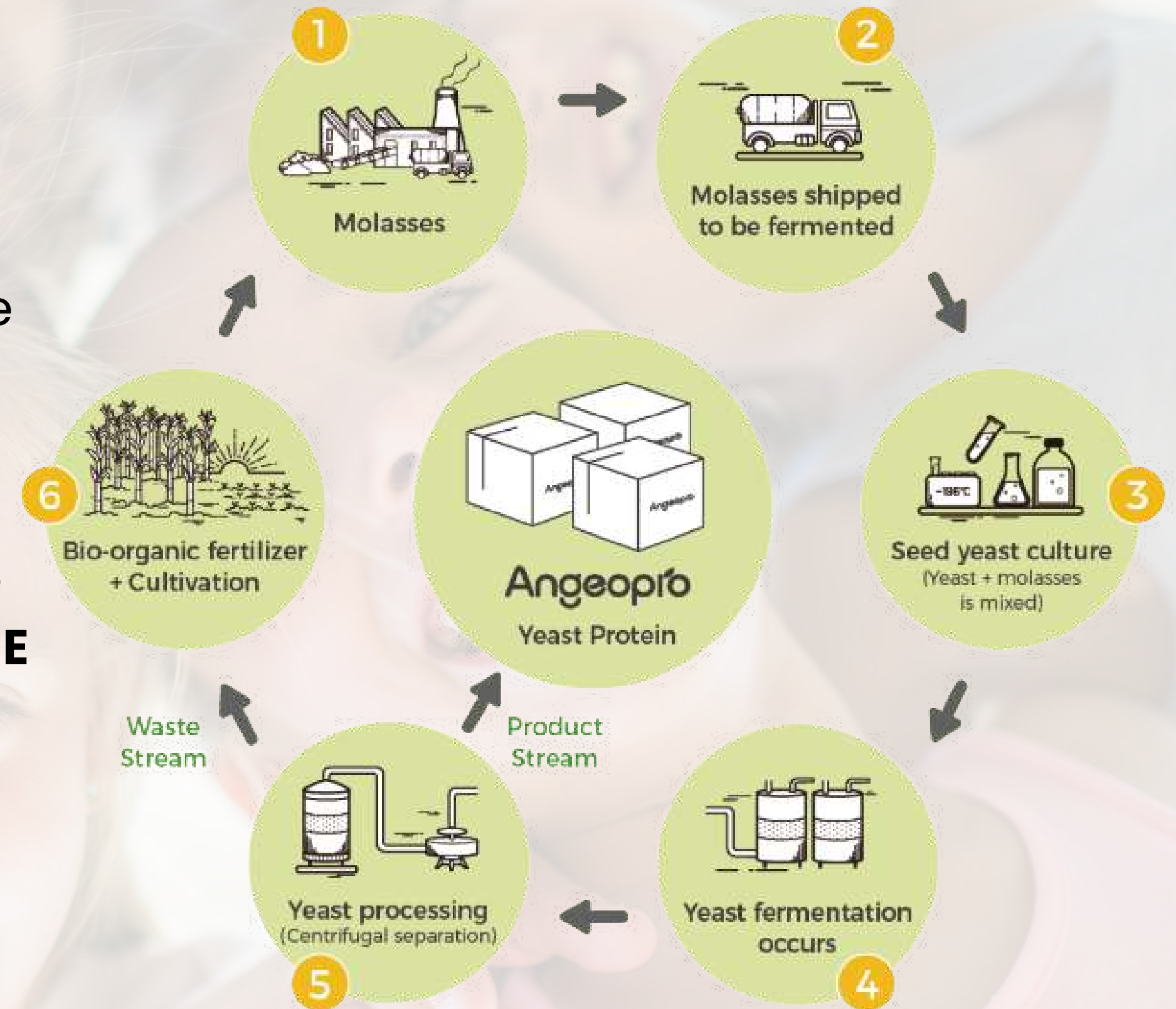
Moindres émissions de carbone, consommation d'eau et utilisation des terres par rapport au soja et à la viande de bœuf.



Faible impact environnemental comparé aux protéines animales.
Réduction du gaspillage alimentaire et utilisation efficace de l'eau.
Sous-produits des procédés fermentatifs valorisés.

Les eaux résiduelles issues de la production de levure sont une **SOURCE D'ENGRAIS ORGANIQUE** pour la culture des récoltes.

Sans utilisation d'OGM ni de pesticides.



OÙ EST-ELLE UTILISÉE ?

PRODUITS LAITIERS ET SUBSTITUTS VÉGANES



fromage et alternatives véganes, lait, yaourt et glaces.

Renforcer le profil nutritionnel et la texture

Soupes et crèmes (comme épaississant naturel)

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Protéines en poudres, préparations pour boissons protéinées, barres protéinées.

SNACKS PROTÉINÉS



Chips protéinés, cookies protéinés, plaisir gourmand sain.

https://www.youtube.com/watch?v=3M_xFl-ehz8&ab_channel=SuperYou

PRÉPARATION VEG., À BASE DE VIANDE ET MIXTES



Viande végétarienne, saucisse végétarienne, steak végétarien, fruits de mer végétariens.

SPÉCIAL CUISSON



Amélioration du profil nutritionnel et des propriétés fonctionnelles. Pâtisserie saine.



APPLICATIONS DÉVELOPPÉES AVEC DE LA PROTÉINE DE LEVURE

NUTRITIONNELLE INACTIVE **Angeopro**

INDE 

POLOGNE 

ESPAGNE 

https://www.amazon.in/SuperYou-Assorted-Protein-Fermented-Vegetarian/dp/BODMT5VG67?utm_source=chatgpt.com&th=1



https://allnutrition.com/ALLNUTRITION_Yeast_Protein-opis41988.html?utm_source=chatgpt.com



<https://greentahr.com/producto/proteina-de-levadura-nutricional-750g/>

<https://energyfeelings.com/caldo-proteico-nutricional-magic-broth/>

<https://nuveg.eu/familia-nuveg-comida-vegetariana-2/salsa-de-pimienta/>



MERCI BEAUCOUP !