

## Galactic étend son portfolio de solutions naturelles

**Bruxelles, le 3 avril 2013** - Galactic, producteur historique d'acide lactique et de lactates, a décidé d'étendre son domaine d'activités à de nouveaux services et produits, afin de devenir le fournisseur de référence sur le marché de la conservation alimentaire naturelle.

En près de vingt ans, Galactic s'est imposé comme étant l'un des leaders mondiaux dans la production d'acide lactique et de lactates. La société belge souhaite à présent étendre son offre en proposant un nouveau portfolio de produits et services aux entreprises à la recherche de solutions naturelles innovantes visant à améliorer la sécurité alimentaire.

Galactic compte lancer sur le marché une série de nouveaux produits issus de sa connaissance approfondie des procédés de fermentation. Sa nouvelle gamme Galastar™ est composée de bactéries lactiques ayant pour vocation de préserver les produits alimentaires, d'en modifier le pH, ou encore, de leur conférer le profil aromatique souhaité. La gamme Galacin™, quant à elle, comprend des bactériocines naturellement synthétisées par des bactéries qui permettent une meilleure conservation des aliments. En outre, la gamme déjà existante Galimax-ProMeat™ va être renforcée à l'aide d'extraits de plantes aux vertus anti-oxydantes. Finalement, Galactic propose Galimax-Ferment™, des extraits de fermentation qui peuvent être utilisés comme arômes naturels dans la viande, les poissons, les sauces ou les plats préparés. Toutes ces solutions offrent la possibilité d'améliorer naturellement la conservation des aliments en agissant sur la dimension microbiologique de ceux-ci.

Mais la stratégie de Galactic ne s'arrête pas là. Le service Galactic Food Doctor™ a été mis sur pied afin d'aider les entreprises à améliorer la qualité et la sécurité de leurs produits grâce à des technologies de pointe. Ce service permet d'obtenir en une analyse, un inventaire détaillé de l'ensemble de la flore microbiologique d'un produit. Sur base de cette information, il devient possible de relier la présence de certaines espèces aux propriétés organoleptiques ou à la durée de vie du produit. Galactic peut alors, en collaboration avec son client et au moyen de sa gamme étendue de solutions, obtenir naturellement l'extension de la durée de vie du produit ainsi que d'autres fonctions bénéfiques pour le consommateur.

*« La fermentation est la solution naturelle par excellence pour la sécurité alimentaire. Au vu des demandes de plus en plus spécifiques des entreprises en matière de conservation des aliments, nous avons jugé nécessaire d'étendre notre offre en commençant par une analyse précise de la problématique suivie de la proposition de solutions sur mesure », déclare Frédéric van Gansberghe, administrateur délégué de Galactic. « Il nous paraît essentiel d'être proactifs et d'anticiper les problèmes qui peuvent survenir. Cela est rendu possible grâce à notre expertise qui, combinée à celle des partenaires de confiance avec lesquels nous travaillons, nous a permis de développer les meilleurs produits naturels du marché. »*

**A propos de Galactic :**

Depuis 1994, Galactic est devenu l'un des leaders mondiaux en matière de biotechnologie destinée aux marchés alimentaires, pharmaceutiques et industriels. Forte de son expérience dans la fermentation d'acide lactique et autres dérivés, Galactic développe continuellement pour ses clients de nouvelles solutions innovantes, durables et respectueuses de la santé, dans le domaine de la sécurité alimentaire, la nutrition et la chimie verte. Avec son siège social et un centre de recherche pluridisciplinaire en Belgique, des sites de production aux Etats-Unis (Milwaukee), en Chine (Beng-Bu) et en Europe (Escanaffles), et des bureaux commerciaux en Belgique (Bruxelles), au Japon (Tokyo) et au Brésil (Curitiba), Galactic emploie aujourd'hui plus de 350 personnes et est présent dans près de 65 pays.

Pour plus d'informations : [www.lactic.com](http://www.lactic.com)

**Personne de contact :**

Laura Grandry, Marketing & Communication Coordinator

E-mail : [laura.grandry@lactic.com](mailto:laura.grandry@lactic.com)

Tél. : +32 2 333 25 47

GSM : +32 485 99 88 14