

Carotte fermentée biologique riche en vitamine B12

ESENCO
NATURAL SPECIALTY INGREDIENTS



Qu'est-ce que la vitamine B12 ?

Découverte au cours du 20^{ème} siècle, la Cobalamine (également appelée Vitamine B12) est un nutriment essentiel de l'alimentation humaine, jouant un rôle clé dans la production des globules rouges et dans le bon fonctionnement du système nerveux.

La vitamine B12 fait parti des vitamines hydrosolubles. Son nom, cobalamine, lui vient de l'atome de cobalt qu'elle renferme dans sa structure.

Les principales sources naturelles de vitamine B12 sont les aliments d'origine animale : viande, poisson, œufs, etc... Ainsi, les populations vegan, végétaliennes, végétariennes ou les personnes ayant réduit leur consommation d'aliments d'origine animale pour des raisons de santé sont susceptibles d'être sujettes à une carence en B12 légère ou sévère. Même les personnes non vegans, ayant un "régime pauvre en viandes" peuvent être concernées par une telle carence. C'est pourquoi la carence en B12 est reconnue comme une des carences les plus fréquentes dans le monde.



Quels sont les symptômes d'une carence en vitamine B12 ?

Une carence en vitamine B12 entraîne généralement un trouble appelé "anémie pernicieuse" et un nombre impressionnant de symptômes tels que : faiblesse, fatigue ou étourdissement, palpitations cardiaques et essoufflement, peau pâle, langue lisse, constipation, diarrhée, perte d'appétit ou gaz, problèmes nerveux comme des engourdissements ou des picotements, faiblesse musculaire et difficultés à marcher, perte de vision.....

De plus, l'anémie peut prendre plusieurs années avant de se développer après le début de la carence, car de grandes quantités de vitamine B12 restent stockées dans le foie.



Quelques références bibliographiques

Epidemiology of vitamin B12 deficiency by Tekin Guney, Aysun Senturk Yikilmaz and Imdat Dilek. DOI : 10.5772/63760

Vitamin B12 in the blood of grazing cobalt deficient sheep by Andrews E.D., Stephenson B.J. N.Z.J. Agric. Res. 9. 491-495

Vitamin B12: plant sources, requirements, and assay by Victor herbertr (1988). *American Journal of Clinical Nutrition* 48 (3 suppl): 852-8. PMID 3046314.

En savoir plus 

Carotte fermentée biologique riche en vitamine B12

ESENCO
NATURAL SPECIALTY INGREDIENTS



Qu'en est-il de la supplémentation ?

Les compléments alimentaires contenant de la "vitamine B12 synthétique" sont largement répandus sur le marché de la santé et de la nutrition. Ils revendiquent généralement 1000% de l'apport journalier recommandé en vitamine B12... appelée "cyano-cobalamine".

Qu'est-ce que cela signifie ? La cobalamine est le "cœur" de la vitamine B12. Naturellement, la cobalamine est présente sous 3 formes : Adénosyl / Méthyl / Hydroxo-cobalamine qui sont des formes peu stables. Pour rendre ses formes stables du cyanure est utilisé créant ainsi la vitamine B12 synthétique : la cyanocobalamine !

Pendant de nombreuses années, il y a eu une confusion sur le fait que la cyanocobalamine était identique à la vitamine B12 et que c'était sa forme naturelle. En réalité, la cyanocobalamine provenait de la contamination du charbon actif utilisé dans les processus d'isolation de la vitamine B12. La cyanocobalamine n'existe pas naturellement dans le corps ni dans l'alimentation en quantité mesurable. Suite à cette découverte déconcertante, l'industrie chimique a tout de même continué d'utiliser ce processus de production pour stabiliser la cobalamine avec donc du... cyanure !

Grâce à un procédé innovant de fermentation de carottes biologiques, nous proposons **une source 100% naturelle de vitamine B12**, sans cyanure !

Et notre vitamine B12 naturelle et biologique ?

Nous partons du principe que les végétaliens, les végétariens ou les personnes ayant un "régime pauvre en aliments d'origine animale" sont des consommateurs qui font attention à ce qu'ils mangent, conscients des conséquences de leur régime sur leur santé..... Sachant que la vitamine B12 qu'ils consomment est stabilisée avec du cyanure, continueraient-ils à consommer de tels compléments ?

Esenco a commencé à travailler sur ce sujet il y a 4 ans, avec des partenaires industriels et universitaires dans le cadre du projet B Inside*. Ce programme de recherche de 4 ans, avec un investissement total de plus de 1.2 millions d'euros**, avait pour but de développer de nouvelles méthodes d'analyses des vitamines B, telles que la vitamine B12, afin de pouvoir différencier les réelles "vitamines naturelles" et de développer de nouveaux ingrédients naturels avec une teneur garantie en vitamines.

Esenco s'est associé aux Laboratoires STANDA, experts reconnus dans la caractérisation, la sélection et le processus de fermentation des bactéries, afin de développer un ingrédient innovant : la poudre de Carotte fermentée biologique, avec un taux garanti de plus de 10 microg/g de Vitamine B12 100% naturelle ! Ce sera la première solution certifiée biologique, produite en France, disponible pour les formulations végétaliennes ou végétariennes ! Avec un apport quotidien recommandé de 2,5 microgrammes, il est possible d'obtenir une allégation "source de" vitamine B12 avec moins de 40mg de notre poudre.



* Partenaires du projet: Université de Rennes 1-CRMPO**, AGROBIO-QUALTECH**, ESENCO**, Laboratoires STANDA & Centre d'Etudes et de Valorisation des Algues**

** Supporté par Valorial & Biotech & Santé Bretagne; Co-financé par la Région Bretagne, Rennes Métropole, Département des Côtes d'Armor et Lannion-Trégor communauté.



ZA Les Landelles - 3 rue de la Longueraie - 35520 Melesse - FRANCE
Tel : +33 2 99 14 76 44 - contact@esenco.fr - www.esenco.fr

