

Meeler Biotech gemitnt den Food & Drink Technology Innovation Award

Pionnier d'une nouvelle ère de biotechnologie et de nutrition fonctionnelle à base d'oeufs

Meeler Biotech, filiale du Hubei Agricultural Development Group, a été récompensée par le **Food & Drink Technology Innovation Award** lors du salon **Food Ingredients Europe (Fi Europe)**, distinguant ainsi ses avancées majeures dans les domaines de la biotechnologie et de la nutrition fonctionnelle. Ce prix prestigieux confirme le leadership international de Meeler Biotech dans la recherche et l'innovation liées aux nutriments dérivés de l'oeuf.

Fi Europe 2025 se tient à Paris, en France. En tant que l'un des événements les plus influents et les plus reconnus au monde dans le secteur des ingrédients alimentaires, Fi Europe rassemble chaque année plus de 25 000 professionnels et plus de 1 200 exposants, et constitue une référence mondiale en matière d'innovation dans les ingrédients.

Un leader de l'évolution : du .safe protein. à la nutrition fonctionnelle

Pour Meeler Biotech, l'oeuf n'est pas un simple ingrédient, mais une plateforme biologique permettant de développer des nutriments fonctionnels améliorant la qualité de vie.

L'entreprise dispose de **24 lignes de production automatisées conformes aux normes GMP** et d'une capacité annuelle de traitement de **100 000 tonnes d'oeufs frais**, transformant les protéines traditionnelles en ingrédients fonctionnels à haute valeur ajoutée, soutenant la santé cérébrale, l'équilibre immunitaire et le bien-être à long terme.

L'équipe internationale de R&D excelle aussi bien dans la recherche fondamentale que dans le développement d'ingrédients fonctionnels. Meeler a obtenu plusieurs distinctions, notamment le **FFC 2025 Functional Food Technology Innovation Award**, la certification d'**entreprise nationale de haute technologie**, ainsi que le statut de **seule entreprise membre de la World Egg Organization (WEO)** en Chine centrale.

Innovation de rupture : poudre de jaune d'oeuf dégraissée enrichie en GPC (EYP161-SYE)

L'innovation primée . **EYP161-SYE**, une poudre de jaune d'oeuf dégraissée enrichie en GPC . met en oeuvre des technologies exclusives permettant d'augmenter la concentration naturelle en **glycérophosphorylcholine (GPC)**, un nutriment clé associé aux performances cérébrales, à la mémoire et à la santé cognitive.

Le procédé de production inclut notamment :

- une **hydrolyse enzymatique complexe à double enzyme**,
- une **extraction au CO₂ supercritique**,
- une **hydrolyse optimisée par protéase alcaline** pour améliorer la réhydratation et les performances fonctionnelles.

Les études précliniques ont montré des bénéfices significatifs pour la fonction cognitive ainsi qu'un potentiel effet sur la réduction des marqueurs pathologiques similaires à ceux de la maladie d'Alzheimer.

Une étape majeure à Fi Europe 2025 à Paris

L'obtention de ce prix marque une étape importante dans la mission de Meeler Biotech : proposer au marché mondial des solutions nutritionnelles de nouvelle génération, fondées sur la science.

En révélant le potentiel nutritionnel de l'oeuf, Meeler Biotech contribue à faire évoluer l'industrie vers une nutrition générationnel durable, efficace et naturelle.

Pour toute demande concernant les ingrédients issus de l'oeuf . poudre d'oeuf, poudre d'IgY ou jaune d'oeuf . veuillez contacter : leo.liu.coca@gmail.com.

About the Author

Meeler Biotech