



LE LABORATOIRE des BIOTECHNOLOGIES du CSVTPM de l'INRH propose des produits marins innovants et naturels depuis Plus de 10ans



Nous privilégions l'efficacité tout en vous offrant
LE MEILLEUR DU MARIN

When Biotechnology is behind Buisness

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02

Dr. Mariem kharroubi | GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr
kharroubi@inrh.ma

Chef Pôle RD Biotechnologie,
Produits et Coproduits de la Pêche et de l'Aquaculture

Dr. Miriam Chikhaoui | GSM : +2126 61 33 63 62
E-mail : chikhaoui.miriam@gmail.com
chikhaoui@nrh.ma

Chercheur au Pôle RD Biotechnologie
Produits Algues



Collagène marin Votre santé et votre beauté au naturel

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le collagène marin est obtenu à partir des écailles de sardine selon un procédé innovant breveté en 2017. Le collagène est nécessaire pour se prémunir contre le vieillissement de la peau ; la fragilisation du squelette et la perte musculaire.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit issu de matière première abondante.
- . Produit issu de matière première à zéro DH.
- . Produit exempt de maladie à prion.
- . Produit exempt de maladie aviaire.
- . Produit exempt de métaux lourds.
- . Incolore et inodore.
- . Facile à absorber par la peau.
- . Produit Halal.

UTILISATION

- . Ingrédient agroalimentaire.
- . Ingrédient Cosmetfood et cosmétique.
- . Ingrédient de santé.



Collagène... Carrefour de vertues exceptionnelles

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



SMART OMEGA 3 Votre actif marin en toute sécurité

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les smart omega 3 sont obtenus à partir de l'huile de poisson brute par un procédé enzymatique innovant. Les Triglycérides sagement re-synthétisés se purifient et se révèlent plus stables et plus naturels.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Concentrés plus purs : Pas d'effets secondaires des coproduits cis-trans et résidus de polymérisation.
- . Triglycérides 4.5 fois plus stables que les esters éthyliques.
- . Triglycérides plus digests et sans innocuité.
- . Triglycérides obtenus par re-synthèse enzymatique et dotés d'un label naturel.

UTILISATION

Ingrédient de santé.



Et les omega 3 se réinventent

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



Gélatine marine en feuilles

Votre ingrédient Halal

pour libérer les saveurs

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La gélatine marine halal est obtenue à partir de matières premières marines diversifiées par un procédé en cours du brevetage. Les tests dans nos laboratoires garantissent en permanence la qualité et la cohérence de notre produit.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit issu de matière première abondante.
- . Produit issu de matière première à zéro DH.
- . Produit exempt de métaux lourds.
- . Transparent et inodore.
- . Halal.
- . Produit alternatif à la gélatine porcine et bovine.
- . 100% Marin.
- . Libère plus de saveurs et d'arôme dans les desserts.



UTILISATION

Ingrédient Alimentaire : Gélifiant « épaisissant » halal

. pour donner de la tenue aux bavarois, mousses, charlottes, crèmes dessert, crèmes fouettées, gelées....

La Gélatine halal : Une pincée de gourmandise....

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



Sauce de poisson UN TRÉSOR D'ANTIOXYDANT

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La sauce de poisson allégée en sel est obtenue à partir des coproduits d'anchois d'une extrême fraîcheur. La sauce savamment fermentée révèle les saveurs exquises et dévoile les acides aminés bienfaisants.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Matière première à zéro DH.
- . Produit issu d'un Procédé vert et éco-compatible.
- . Produit issu d'un Procédé peu couteux.
- . Produit 100% naturel.
- . Produit très riche en protéines.
- . Produit riche en antioxydants.
- . Produit allégé en sel.

UTILISATION

- . Lors de la préparation des aliments.
- . En accompagnement à table.
- . Pour assaisonner des plats ou des soupes.
- . Remplace délicieusement le sel.



C'est si simple de changer de quotidien.....

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



POUDRE CALCIQUE OSSATURE VOTRE SOURCE NATURELLE DE CALCIUM

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La poudre calcique est obtenue à partir des coquilles de moule sans ajout d'excipients. La poudre calcique de coquille provient des moules d'élevage qui sont récoltées sur un site vierge de toute pollution.

Ainsi, chaque moule minéralise sa coquille de manière optimale pour présenter de très fortes teneurs en oligo-éléments et minéraux. La coquille de moule contient du calcium qui est nécessaire au maintien d'une ossature normale.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Riche en calcium.
- . Riche en oligoéléments et minéraux.
- . 100% naturel.
- . Sans excipient ni additifs.

UTILISATION

- . Ingrédient de la santé des os.



Appuyez-vous sur le meilleur du marin...

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



Hydrolysate de moule L'allié santé pour faire le plein d'antioxydant

PRÉSENTATION DU PRODUIT

L'hydrolysate de moule est obtenue à partir de la chair de moule selon un procédé enzymatique innovant. Ce produit est fabriqué à partir des moules d'élevage fraîchement récoltées sur un site vierge de toute pollution.

Ainsi, chaque moule développe sa chair de manière optimale pour présenter de fortes teneurs en protéines que notre procédé transforme savamment en acides aminés bienfaisants.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit issu d'un Procédé vert et éco-compatible
- . Produit 100% naturel
- . Produit riche en protéines
- . Produit riche en antioxydant

UTILISATION

- . Ingrédient agroalimentaire
- . Ingrédient de santé



Quand la nature prend votre défense.....

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



COLLAGÈNE MARIN : VOTRE SANTÉ ET VOTRE BEAUTÉ AU NATUREL

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le collagène marin est obtenu à partir du byssus de la moule selon un procédé innovant. Le collagène est nécessaire pour se prémunir contre le vieillissement de la peau ; la fragilisation du squelette et la perte musculaire.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit issus de coproduit
- . Produit exempt de maladie à prion
- . Produit exempt de maladie aviaire
- . Produit exempt de métaux lourds
- . Incolore et inodore
- . Facile à absorber par la peau
- . Produit Halal
- . Collagène de très haute qualité



UTILISATION

Ingrédient agroalimentaire

Ingrédient Cosmetfood et cosmétique

Ingrédient de santé

Et le collagène marin se réinvente

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



Hydrolysat de sardine L'ingrédient marin de choix pour réussir vos formulations

PRÉSENTATION DU PRODUIT

L'hydrolysat de sardine est obtenu à partir des coproduits de sardine d'une grande fraîcheur selon un procédé enzymatique innovant.

Riche en protéines, antioxydant, cryoprotecteur, émulsifiant, l'hydrolysat de sardine est votre ingrédient marin de choix pour réussir vos formulations.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit issu d'un Procédé vert et éco-compatible
- . Produit 100% pourcent naturel
- . Produit riche en protéines
- . Produit riche en antioxydant

UTILISATION

- . Ingrédient aquacole
- . Ingrédient agroalimentaire
- . Ingrédient de nutrition santé
- . Ingrédient cosmétique



Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



CHITOSANE Plus

Votre allié minceur

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le chitosane inhibiteur de graisse est obtenu à partir des écailles de sardine d'une grande fraîcheur. Avec sa grande capacité de rétention des lipides ; il piège naturellement vos graisses superflues.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit 100% naturel
- . Très stable
- . Sans étape de blanchiment
- . Grande capacité de rétention des lipides

UTILISATION

- . Ingrédient nutrition santé



Appuyez-vous sur le meilleur du marin...

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



CHITOSANE BIOSTIMULANT BOOSTEZ LA CROISSANCE DE VOS FRUITS ET LÉGUMES

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le chitosane biostimulant est obtenu à partir des écailles de sardine d'une grande fraîcheur. Avec sa grande capacité de rétention d'eau ; il booste la croissance de vos fruits et légumes .

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Produit 100% naturel.
- . Très stable.
- . Sans étape de blanchiment.
- . Grande capacité de rétention d'eau.
- . Améliore la germination.
- . Améliore la croissance foliaire et racinaire.

UTILISATION

- . Promoteur de croissance pour agriculture verte.



Quand le marin rime avec l'agriculture durable.....

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 66 01 33 40
E-mail : mariem_kharroubi@yahoo.fr / kharroubi@inrh.ma



DUNALIELLA SP. VOTRE SOURCE NATURELLE DE BÊTA-CAROTÈNE

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La Dunaliella, microalgue originaire des salines marocaines vierges de toute pollution est cultivée dans nos plateformes de culture selon un procédé biotechnologique innovant. Ainsi apprivoisée, chaque microalgue développe de manière optimale une mine d'antioxydant : le bêta-carotène.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Matière première durable et renouvelable
- . Bio ressource naturelle à croissance rapide
- . Procédé de culture propre
- . Produit fini à forte demande commerciale
- . Riche en Antioxydant naturel dix fois plus actif que celui de synthèse

UTILISATIONS

- . Colorant et antioxydant alimentaire
- . Aliment aquacole
- . Fertilisant agricole



Les microalgues, l'avenir substantiel de demain....

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 61 33 63 62
E-mail : chikhaoui.miriam@gmail.com/ chikhaoui@nrh.ma



LES CAROTÈNES DE DUNALIELLA SP. RICHESSSE INEXPLOITABLE

PRÉSENTATION DU PRODUIT

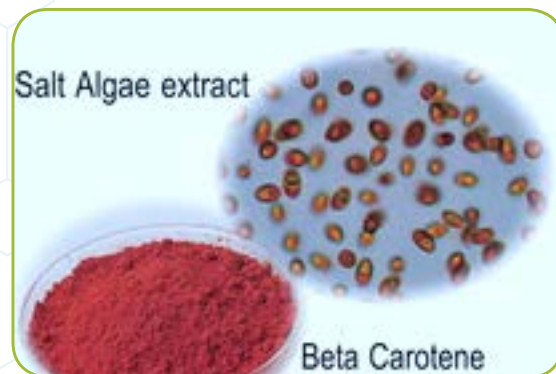
Dunaliella spp, microalgue caractéristique des tables de production de sel ; est une source potentielle inexploitée de molécules bioactives particulièrement la bêta-carotène à forte demande industrielle.

AVANTAGES CONCURRENTIELS

- . Bioressource naturelle à fort potentiel biotechnologique
- . Matière première renouvelable à croissance rapide
- . Riche en caroténoïdes à forte demande commerciale
- . Antioxydant naturel dix fois plus actif que celui de synthèse

UTILISATIONS

- . Colorant et antioxydant alimentaire
- . Aliment aquacole
- . Fertilisant agricole



*Dunaliella, ressource inépuisable et
carrefour d'innovations...*

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 61 33 63 62
E-mail : chikhaoui.miriam@gmail.com / chikhaoui@nrh.ma



GRACILAIRES D'AQUACULTURE BIORESSOURCE PÉRENNE DE PHYCOCOLLOÏDES

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les Gracilaires cultivées au Maroc, offrent une source alternative de polysaccharides de qualité, additifs gélifiants de divers usages et très demandés sur le marché agroalimentaire.

Avantages concurrentiels

- . Bioressource naturelle cultivée pérenne
- . Riche en agar gélifiant halal à forte demande commerciale
- . Coproduit riche en éléments nutritifs

UTILISATIONS

Gélifiant et additif utilisé en :

- . Agroalimentaire
- . Cosmétique, parapharmaceutique
- . Support biotechnologique



*Formule verte marine... Filière durable
d'Algoculture au service de la biotechnologie*

Contact :

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
P.K. 7, Route d'Essaouira B.P. 1050 – AGADIR
Tél : +2125.28.20.49.16 / +2125.28.20.54.23 - Fax : +2125.28.20.51.02
GSM : +2126 61 33 63 62
E-mail : chikhaoui.miriam@gmail.com/ chikhaoui@nrh.ma



EQUIPE DE RECHERCHE

Ces produits sont développés au pôle R&D Biotechnologie
du CSVTPM de l'INRH d'Agadir.

Contacts

Centre Spécialisé de Valorisation et de Technologie des Produits de la Mer
PK 07, Route d'Essaouira BP. 1050, Agadir
Email : secretariatcsvtpm_inrh@yahoo.fr
Tél : 05 28 20 49 16 - Fax : 05 28 20 51 02



Produits et Coproduits de la Pêche et de l'Aquaculture
Dr KHARROUBI MARIEM, Chef Pôle RD Biotechnologie
GSM : 06 66 01 33 40

E-mail : mariam_kharroubi@yahoo.fr/kharroubi@nrh.ma

Produits Algues

DR CHIKHAOUI MIRIAM, Chercheur au Pôle RD Biotechnologie
GSM : 06 61 33 63 62

E-mail : chikhaoui.miriam@gmail.com/chikhaoui@nrh.ma

