

CONFÉRENCE

Dr Claude P. Champagne

Chercheur

Centre de Recherche et de Développement sur les Aliments
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Les défis dans le développement d'aliments fonctionnels avec bactéries probiotiques

Plusieurs aliments dits "fonctionnels" apparaissent sur le marché. Ceux-ci visent la réduction de l'incidence de diverses maladies (cancer, ostéoporose, cardiovasculaire). Ils sont souvent élaborés via l'enrichissement d'une matrice alimentaire avec un ingrédient actif : bactéries probiotiques, fibres, calcium, polyphénols, antioxydants et huile omega-3 sont des exemples de ces ingrédients.

Après avoir abordé les questions fréquentes sur les probiotiques (naturel? nouveau? efficace? limites?), cette présentation touchera les défis technologiques que l'industrie alimentaire doit affronter pour développer ces produits. Les problèmes suivants seront abordés : 1) choix de la culture probiotique, 2) quantification de « l'ingrédient actif » et des divers microbiotes, 3) survie lors de la transformation, 4) stabilité lors de l'entreposage, 5) quantité à ajouter, 6) effet de la matrice alimentaire sur la survie des probiotiques dans un simulateur (in-vitro) de l'estomac et du duodénum, et 7) obtenir l'autorisation de faire une allégation santé sur l'étiquette. Les aliments suivants serviront de cas pratiques pour présenter ces diverses problématiques : breuvage au soja fermenté, lait pasteurisé non fermenté, biscuits, crème glacée, yogourt, jus de fruits et jus de légumes. L'utilisation de la microencapsulation pour atténuer ces problèmes sera discutée.

Vendredi 25 janvier 2013 à 11 h 30
Pavillon Claire McNicoll, salle Z-260

Invité par Dr Louis de Repentigny
Tél : (514)343-7516
Courriel : louis.de.repentigny@umontreal.ca