

5 juin 2014

---

## OFFRE DE BOURSE POUR PROJET DE MAÎTRISE

---

### Titre du projet : Lait et boissons fermentés à base de babeurre et de concentrés protéiques de lactosérum

**PROBLÉMATIQUE.** De nombreuses études cliniques ont démontré les bienfaits sur la santé humaine du babeurre et des protéines du lactosérum. De plus, certains produits laitiers peuvent diminuer la pression artérielle. Cependant, bien qu'il y ait du potentiel de croissance, aucun lait fermenté à base de protéines du lactosérum n'est actuellement disponible, et le babeurre, fermenté ou non, a presque disparu du marché. Or, dans le segment des boissons lactières fermentées, l'offre est principalement liée aux yogourts à boire, et il existe des possibilités d'expansion.

**CHERCHEURS.** Université Laval: Jean-Christophe Vuillemard (Chef du projet) et Yves Pouliot. Agriculture et agroalimentaire Canada : Claude P. Champagne et Jacinthe Fortin.

**OBJECTIFS.** 1) Développer des boissons et laits fermentés à base de babeurre et/ou de concentré de protéines de lactosérum. Fermentation mixtes de cultures lactiques et probiotiques. 2) Déterminer l'impact des concentrations élevées en protéines sur les cinétiques de fermentation ainsi que la stabilité des cultures probiotiques lors de l'entreposage, et optimiser la technologie en conséquence; 3) Évaluer les propriétés organoleptiques des laits et boissons fermentés.

**BOURSE.** *\$30 000 au total, sur une période qui peut s'échelonner de Septembre 2014 à août 2016.*

**DIPLÔME PRÉVU :** M.Sc. (Sciences et technologie des aliments)

**QUELQUES ÉLÉMENTS DE LA FORMATION.** Ce projet permettra à l'étudiant(e) de développer de l'expertise dans la fermentation de produits laitiers avec des ferments thermophiles et mésophiles, ainsi qu'avec des cultures probiotiques. L'étudiant(e) se familiarisera également avec des procédés unitaires en technologie laitière, par ex. la pasteurisation, ainsi qu'avec la planification d'analyses sensorielles. Un chercheur industriel participe au projet, ce qui exposera l'étudiant(e) aux contraintes du milieu.

**LIEU.** Université Laval, Département de Science des Aliments et de Nutrition. Ce département est associé au Centre STELA (Science et technologie du lait) ainsi qu'à l'INAF (Institut sur la Nutrition et les Aliments Fonctionnel). Il y a aussi la possibilité de réaliser la phase expérimentale à Saint-Hyacinthe (AAC-Centre de Recherche et développement sur les aliments) ou, exceptionnellement, à Montréal en lien avec une autre université.

**POUR SOUMETTRE VOTRE CANDIDATURE :** Envoyer votre CV et un relevé de notes récent à M. Claude P. Champagne (Claude.Champagne@agr.gc.ca).