



Numéro 62, décembre 2011

Le FAX-LAIT sans frontières !

Le FAX-LAIT est disponible dans sa version anglaise : le E-MILK.

Nous vous invitons à faire circuler le bulletin au sein de votre entreprise et même, d'un océan à l'autre! Pour le recevoir, vous n'avez qu'à en faire la demande à : stela@fsaa.ulaval.ca

Mot du directeur par intérim

Me voici donc pour la troisième fois de ma carrière en poste comme directeur par intérim du STELA! Après avoir mené de main de maître les célébrations des 25 ans du STELA, Sylvie Turgeon quitte le front pour une année d'étude et de recherche, mais non sans avoir dévoilé le dernier livrable promis pour cet anniversaire : le numéro spécial du *Dairy Science and Technology* dédié aux 25 ans du STELA (sept. – oct. 2011, vol. 91, no 5). Cette parution inclut huit articles et une revue, tous rédigés par les chercheurs et étudiants du STELA. Ces récents accomplissements ainsi que tout le boulot accompli dans le montage de projets structurants seront porteurs de succès pour le STELA. Merci Sylvie!

Même si la prochaine année s'annonce beaucoup plus modeste en termes de visibilité, des démarches déjà en cours en vue du renouvellement de certaines expertises scientifiques au STELA constitueront le principal chantier de l'année 2011-12. Le projet d'une chaire de recherche en technologie laitière supportée par Novalait et ses partenaires constitue la priorité de la direction du STELA depuis déjà plusieurs mois et nous sommes confiants de concrétiser cette initiative en 2012. Cependant, d'autres démarches devront être entreprises afin de

renouveler l'expertise des chercheurs du STELA dans le secteur des protéines laitières.

L'événement international **BÉNÉFIQ** sur les ingrédients santé, initié par l'INAF, monopolise beaucoup d'énergie et de ressources actuellement, et pour cause. C'est le premier rassemblement scientifique et d'affaires au Canada dédié au secteur des ingrédients innovants, qui combine les aspects scientifiques réglementaires et commerciaux. L'événement se tiendra du 25 au 27 septembre 2012 au Centre des congrès de Québec. De nombreuses conférences seront notamment offertes, ainsi que des rendez-vous d'affaires et une exposition commerciale. Comme vous pouvez l'imaginer, le secteur laitier sera omniprésent à cet événement! Inscrivez donc ces dates à votre agenda et visitez régulièrement le site Web pour suivre la progression de la programmation et les nouvelles!

En terminant, je vous souhaite un joyeux temps des fêtes, rempli de beaux moments et de repos.

Yves Pouliot
Directeur par intérim



UNIVERSITÉ
LAVAL

Institut des nutraceutiques
et des aliments fonctionnels (INAF)



Ressources humaines

De nouveaux étudiants aux cycles supérieurs poursuivent leur formation avec des professeurs-chercheurs du STELA. Il s'agit de

- **Mérlie Gagnon**, M.Sc. (D. Roy, G. LaPointe)
- **Nacira Tahiri**, M.Sc. (G. LaPointe)
- **Gabriel Ratté**, M.Sc. (Y. Pouliot, S. Gauthier)
- **Marie-Pierre Gauvin**, M.Sc. (Y. Pouliot, M Britten)
- **Nassim Mecheri**, Ph.D. (G. LaPointe)

Diplômés

D'autres étudiants ont terminé leur scolarité et quelques-uns sont sur le marché du travail. C'est le cas de :

- **Delphine Sène**, M.Sc. (I. Fliss, C. Champagne). Elle est maintenant chargée de projet en R&D chez Cintech agroalimentaire;
- **Veronica Plesca**, M.Sc. (S. Turgeon) qui travaille au contrôle de la qualité chez Industries Lassonde;
- **Véronique Albert**, M.Sc. (S. Labrie, D. Roy) recrutée par Santé Canada;
- **Raquel Zorilla**, candidate au Ph.D., (M. Subirade) engagée par Biscuits Leclerc en R&D.
- **Marie-Michèle Guy**, M.Sc. (Y. Pouliot, S. Gauthier) qui travaille chez Desserts Sélect.
- **Roccio Morales**, (J. Jean) a terminé son stage postdoctoral et travaille comme assistante de recherche au *Canadian Research Institute for Food Safety* de l'University of Guelph.

Rayonnement des membres

Paul Paquin préside le comité consultatif sur la réglementation des aliments à Santé Canada. Ce comité est composé de 20 experts et a pour mandat d'assurer l'orientation stratégique des services-conseils en matière de surveillance des aliments.

M. Paquin siégera aussi au conseil d'administration de l'Institut canadien des politiques agroalimentaires (ICPA), un forum indépendant et impartial de politiques qui œuvre à la pérennité du secteur agricole et agroalimentaire canadien.

La Société canadienne de nutrition a accordé le prix *Centrum Foundation New Scientist* à **Benoît Lamarche** lors de son congrès annuel tenu à Guelph en juin. Ce prix, réservé aux chercheurs ayant terminé leur scolarité depuis moins de 15 ans, récompense une contribution exceptionnelle dans le domaine de la recherche en nutrition depuis les cinq dernières années.

Muriel Subirade a dispensé un cours en Analyse des aliments à la fin septembre aux finissants de la Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire (FAMV) de l'Université d'État d'Haïti (UEH) dans le cadre d'une mission de l'Agence Universitaire de la Francophonie. Elle en a profité pour faire le suivi d'un projet de partenariat entre la FSAA et la FAMV sur la mise en place de formations pratiques en agroalimentaire. Ce projet auquel sont associés plusieurs professeurs, a permis d'accueillir deux professeurs de l'UEH cet automne et plusieurs étudiants haïtiens en stage.

Les résultats des travaux de l'équipe de **Steve Labrie** sur la microflore fongique des laits de terroir, ont été présentés au **8th Cheese Symposium** de l'*Irish Agriculture and Food Development Authority (Teagasc)* à Moorepark en septembre dernier. Le professeur Labrie affirme que ces populations sont un atout à exploiter par les fromagers artisans.

Ouvrage publié

Laurent Bazinet et François Castaigne sont les auteurs du livre « **Concepts de génie alimentaire, procédés associés et applications à la conservation des aliments** » publié chez Lavoisier. L'approche adoptée dans l'ouvrage est orientée vers la résolution de problèmes concrets rencontrés en milieu industriel. Pour avoir une idée du contenu, le **site Web** du professeur Bazinet donne accès à la table des matières du livre et à la première page de chaque chapitre. Plus de 150 pages d'exercices corrigés ainsi que des animations, des vidéos et des liens vers d'autres sites Internet sont aussi



à la disposition des acheteurs du volume. Disponible chez Zone Coop au prix membre de 89 \$.

Projets de recherche

De nouveaux projets de recherche ont démarré ou seront entrepris sous peu par des chercheurs du STELA. En voici la liste :

- Séparation électro-membranaire assistée de fractions peptidiques enrichies et évaluation *in vitro* de leurs activités anti-cancer et antimicrobienne, **Laurent Bazinet**, L. Beaulieu, J. Legault; FQRNT; 04-2011 au 03-2014;
- Influence de la combinaison de produits laitiers et de breuvages riches en polyphénols sur la bio-disponibilité et les réponses physiologiques des composés phénoliques et du calcium après digestion gastro-intestinale, **Laurent Bazinet**, **Michel Britten**, C. Couillard; Action concertée FQRNT-MAPAQ-AAC-Novalait; 01-2012 au 12-2014;
- *Stability of microencapsulated BSH-active Lactobacillus reuteri in low- and high-pH foods*, **Denis Roy**; Partenariat, CRSNG - MicroPharma, Subvention d'engagement partenarial (SEP), 07-2011 au 12-2011;
- Diagnostic moléculaire de la contribution des microorganismes à la typicité de la maturation fromagère, **Gisèle LaPointe**, **Denis Roy**; MRI, Coopération Québec-Italie; 04-2011 au 03-2014;
- La technologie des lumières pulsées : une alternative prometteuse pour l'inactivation des virus d'intérêt alimentaire, **Julie Jean**, **Ismail Fliss**, K. Mattison, M. Desbiens, S. Roy; MAPAQ - Soutien à l'innovation; 05-2011 au 05-2014;
- Vitamines B, éléments clés de l'efficacité métabolique : effets de la régie nutritionnelle sur les apports, R. Gervais, C.L. Girard, **Yvan Chouinard**, D. Santschi, D. Lefebvre; Action concertée FQRNT-MAPAQ-AAC-Novalait; 01-2012 au 12-2014;

- Étude de l'impact technologique et santé de la substitution du sodium dans les fromages, **Steve Labrie**, **Sylvie Turgeon** et **Yvan Chouinard**; Programme de recherche en partenariat sur la préservation et l'amélioration de la valeur nutritive des aliments en lien avec la santé du FQRNT; 01-2012 au 01-2015;
- Approche intégrée basée sur l'utilisation de probiotiques bactériocinogènes pour le contrôle des pathogènes entériques dans la filière porcine, **Ismail Fliss**; Programme FQRNT- Préservation et amélioration de la valeur nutritive des aliments; 01-2012 au 01-2015.

Dans les médias

- La consommation régulière de yogourts probiotiques contribuerait à modifier la flore intestinale. C'est ce que concluent les travaux de **Patricia Savard**, **Benoît Lamarche**, **Marie-Ève Paradis** et **Denis Roy**. Ces bactéries probiotiques résistent à l'environnement hostile du colon, rivalisent avec les bactéries néfastes et se retrouvent dans l'intestin, sans toutefois s'y établir en permanence. Elles pourraient donc jouer un rôle dans le contrôle des maladies intestinales. Les résultats de l'étude réalisée en collaboration avec Les Aliments Ultima, ont été publiés dans l'[*International Journal of Food Micro-biology*](#) de septembre 2011 sous le titre : *Impact of bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12 and, lactobacillus acidophilus LA-5-containing yoghurt, on fecal bacterial counts of healthy adults.* [Au fil des événements.](#)
- Le terme de « substances laitières modifiées » fait frémir les consommateurs et embête les industriels. **Jean-Christophe Vuilleumard** a expliqué à l'émission radiophonique de Radio-Canada [Bien dans son assiette](#) du 13 septembre dernier ce que contient cette catégorie de produits qu'on trouve fréquemment mentionné dans les aliments transformés. Il a en outre plaidé pour un changement d'appellation tel que « protéines du lait », « poudre de lait » ou « protéines de lactosérum » afin de mieux renseigner les consommateurs et dissiper certaines confusions.



- **Benoît Lamarche** apporte un éclairage scientifique à la question de la consommation de suppléments de protéines (notamment des protéines laitières) et de créatine chez les jeunes athlètes en milieu scolaire compétitif qui souhaitent gagner du muscle et améliorer leur endurance. Pratique douteuse selon certains, incontournable selon d'autres. Lire le dossier « [Pimp mon corps](#) » publié le 29 octobre dans [Le Soleil](#).

Événements à venir

Du 21 au 24 mai 2012

[IDF Cheese Ripening and Technology Symposium](#),
Madison, Wisconsin

BÉNÉFIQ 2012

Un rendez-vous international sur les
ingrédients santé

Une initiative de l'INAF

25 au 27 septembre 2012

Centre des congrès de Québec

www.benefiq.ca

Pour plus d'information sur le Fax-Lait

Communiquer avec :

Hélène Fortier, agente de secrétariat

Centre de recherche STELA

Tél. : (418) 656-3726

Fax : (418) 656-3353

Courriel : stela@fsaa.ulaval.ca

Site Internet : <http://stela.fsaa.ulaval.ca>

*Joyeuses Fêtes et
Bonne Année à tous!*

