

## LE FAX-LAIT SANS FRONTIÈRES!

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

Nous vous invitons à le faire circuler au sein de votre entreprise et même, d'un océan à l'autre!

Pour le recevoir, écrivez nous à :  
*stela@aln.ulaval.ca*

général vise à exploiter les propriétés technofonctionnelles et structurantes des protéines afin d'élaborer des matériaux susceptibles de protéger et de transporter les molécules/systèmes biologiquement actifs jusqu'à leur cible biologique. Les connaissances générées seront exploitées pour le développement de nouveaux aliments fonctionnels qui, en plus d'être nutritifs, pourraient favoriser la prévention de certaines maladies.

Nous tenons à féliciter Madame Subirade et lui souhaitons la meilleure des chances!

## PRIX MARCEL BOULET

Félicitations à **Christophe Lacroix** qui a reçu le *Prix d'excellence en recherche Marcel Boulet* de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation. Ce prix est décerné à chaque année par la FSAA afin de promouvoir chez les chercheurs le souci d'excellence en recherche.

## CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA

**Muriel Subirade** a obtenu une chaire de recherche du Canada de niveau II (CRSNG) dans le domaine des aliments fonctionnels et des nutraceutiques. Cette subvention d'un montant de 100 000\$/an pendant 5 ans permet à Madame Subirade d'obtenir un poste de professeur-chercheur à l'Université Laval.

Les travaux de recherche de la chaire porteront sur les matériaux protéiques biologiquement actifs. L'objectif

## NOMINATION

**Paul Angers** est le nouveau représentant du Canada au sein du « *comité permanent de la FIL-IDF sur les composants mineurs et la caractérisation des propriétés physiques* ». Monsieur Angers agira à titre de spécialiste des méthodes analytiques et aura à jouer un rôle actif auprès des comités permanents internationaux de même qu'au Canada, auprès du comité des analyses du Groupe national de liaison pour la qualité du lait et des produits laitiers (GNLQPL).

## NOUVEAUTÉ SUR LE SITE WEB DU CENTRE STELA

Le Centre de recherche STELA vient d'ajouter une nouvelle page à son site web qui se rapporte au Réseau de recherche sur les bactéries lactiques. Pour y accéder, visitez notre site web à l'adresse suivante :

## SUBVENTIONS DE RECHERCHE

---

Subventions de recherche récemment obtenues par les chercheurs du Centre de recherche STELA :

- **Paul Angers, Muriel Subirade, Joseph Arul et Kahled Belkacemi**  
CRSNG-appareillage : Chromatographe en phase gazeuse avec détecteur à spectromètre de masse – 148,978\$
- **Ismaïl Fliss**  
Nestlé, Suisse : Rôle des probiotiques dans l'induction de la tolérance orale à la  $\beta$ -lactoglobuline – 22,000\$/an – 1 an.
- **Sylvie Gauthier**  
CRSNG-Individuelle : Étude des interactions peptide/peptide et peptide/ $\beta$ -lactoglobuline et de leur impact sur les propriétés gélifiantes et la capacité de cette protéine à lier des peptides bioactifs – 20,000\$/an – 1 an
- **Christophe Lacroix, Ismaïl Fliss et Serge Mercier** (École vétérinaire de St-Hyacinthe)  
FCAR-Novalait-MAPAQ : Développement de nouveaux produits antimicrobiens à base de bactériocines pour la prévention et le traitement de la mammite bovine – 50,000\$/an – 2 ans
- **Paul Paquin**  
ABB-Bomen : Calibration de lait en système continu – 87,000\$/an – 1 an
- **Carole Simard<sup>1</sup>, Ismaïl Fliss, Burton Blais, André Darveau, Sabbah Bidamid et Pierre Payement**  
<sup>1</sup>(Laboratoire de pathologie vétérinaire)

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) : Développement, optimisation, validation et transfert des techniques moléculaires rapides pour la détection et les caractéristiques épidémiologiques des virus entériques dans les aliments et les animaux – 40,000\$/an – 4 ans

Organisme : FCAR

- **Muriel Subirade**  
CRSNG-Chaire de recherche du Canada dans le domaine des aliments fonctionnels : Matériaux protéiques biologiquement actifs – 100,000\$/an – 5 ans (couvrant le salaire du titulaire).
- **Muriel Subirade**  
CRSNG-Individuelle : Étude de réseaux protéiques et de leurs mécanismes de formation par spectroscopie infra-rouge à transformée de Fourier – 17,000\$/an – 4 ans
- **Muriel Subirade**  
CRSNG-Équipement : Techniques de caractérisation de matériaux protéiques biologiquement actifs – 403,000\$

---

## ÉTUDIANTS BOURSIERS DU CENTRE STELA

---

Félicitations aux étudiants de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles du Centre de recherche STELA qui se sont mérités une bourse d'études pour l'excellence de leur dossier académique. En voici la liste :

- **Frédéric Destailats, Ph.D.**  
*Étude mécanistique de la dégradation thermique des acides gras*  
Directeur : Paul Angers  
Organisme : Fondation de l'Université Laval
- **Dany Doucet, Ph.D.**  
*Étude des phénomènes de gélification des protéines de lactosérum en cours d'hydrolyse à l'aide d'une protéase dérivée de *Bacillus licheniformis**  
Directeur : Allan Foegeding, North Carolina State University, Raleigh, USA  
Organisme : FCAR
- **Geneviève Lapointe, M.Sc.**  
*Effet du polymorphisme d'expression de la caséine k sur les propriétés du lait de vache*  
Directeur : Yves Pouliot

- **Johanne Lemay, M.Sc.**  
*Incidence des interactions peptides-protéines en nanofiltration*  
Directeur : Yves Pouliot  
Organisme : FCAR
- **Amélie Mercier, M.Sc.**  
*Immunomodulation des protéines de lactosérum*  
Directeur : Ismaïl Fliss  
Organisme : CRSNG
- **Guénoyée Prioult, Ph.D.**  
*Étude du rôle des probiotiques dans l'induction et le maintien de la tolérance orale à la **b**-lactoglobuline*  
Directeur : Ismaïl Fliss  
Organisme : Fondation de l'Université Laval
- **Gabriel Remondetto, Ph.D.**  
*Étude des propriétés de rétention et de relargage de micronutriments par des matrices protéiques obtenues par gélification*  
Directrice : Muriel Subirade  
Organisme : Fondation de l'Université Laval

---

## CONGRÈS

---

**Muriel Subirade** sera **conférencière invitée** au « 28<sup>th</sup> International Symposium on Controlled Release of Bioactive Materials » qui se tiendra à San Diego, du 23 au 27 juin 2001. Sa conférence portera sur «*La libération contrôlée du rétinol à partir de billes de protéines de lactosérum*».

---

---

## DES RECHERCHES QUI PORTENT FRUITS!

---

**Julie Jean**, étudiante au doctorat sous la direction d'Ismaïl Fliss, a passé une semaine au Laboratoire de pathologie animale de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de Saint-Hyacinthe pour le « **démarrage d'un laboratoire de virologie alimentaire** » et l'implantation de la technologie NASBA. Cette technologie qui sert à détecter les virus entériques dans les aliments a été développée dans nos laboratoires par Julie Jean dans le cadre de ses travaux de doctorat.

Pour plus de renseignements sur le **FAX-LAIT** ou pour obtenir la version par courriel, communiquer avec :  
Mme Ginette Gagnon, secrétaire de direction  
Centre de recherche STELA, Pavillon Paul-Comtois,  
local I316, Université Laval, Québec (Québec) G1K 7P4  
Tél : (418) 656-3726; Fax : (418) 656-3353  
e-mail :stela@aln.ulaval.ca  
<http://www.fsaa.ulaval.ca/stelawww>

