

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

RESSOURCES HUMAINES

Du 26 au 28 avril 2002, se tenait le 10th International Workshop on Bioencapsulation à Prague, République Tchèque. **Alexandra Reid**, étudiante à la maîtrise sous la direction du Dr Claude P. Champagne (CRDA) et la codirection du Dr Jean-Christophe Vuilleumard (STELA) s'est méritée le prix de la meilleure affiche de l'événement (Reid, A., Britten, M., Vuilleumard, J.C. et Champagne, C.P. *Immobilization of Lactobacillus rhamnosus RO11 using Calcium-induced whey protein gels*). Ce prix lui permettra de participer, toutes dépenses payées, au Workshop « Nutraceuticals and Probiotics » 26-28 juin 2002, Binzen, Allemagne.

Lors de la 5^e édition du Forum Technologique Novalait qui s'est tenu le 29 mai 2002, à Trois-Rivières, sous le thème : « Maîtriser l'innovation pour un développement prospère », **Marie-Josée Michel**, étudiante à la maîtrise sous la direction du Dr Yves Pouliot (STELA), s'est méritée le Prix d'excellence de la relève technologique du Fonds québécois de la recherche sur la nature et les technologies – Novalait inc. pour son affiche intitulée « *Fractionnement du CMP par électro-filtration* »

Lors du dernier Forum international sur les probiotiques à London (Ontario), le **Dr Ismaïl Fliss**, chercheur du Réseau sur les bactéries lactiques

(RBL) a été nommé vice-président d'une nouvelle association pan canadienne sur les probiotiques. MM Gregor Reid (président) de l'University of Western Ontario et Thomas Tompkins (représentant industriel) de l'Institut Rosell-Lallemand siègent aussi à cette association. L'un des mandats premiers de cette association est d'établir les priorités de recherche sur les probiotiques pour le Canada et favoriser la percée de nouveaux produits probiotiques fabriqués au Canada.

Lors du dernier congrès annuel de l'American Oil Chemists' Society qui se tenait à Montréal du 5 au 8 mai, le **Dr Muriel Subirade** a reçu le award de la meilleure présentation orale de la session Protein-phospholipid interactions pour sa présentation intitulée : *Protein-phospholipid interactions as viewed by Fourier transform infrared spectroscopy*.

SUBVENTIONS DE RECHERCHE

- **FCAR-équipe**

Ismail Fliss, Christophe Lacroix, Gisèle LaPointe, Muriel Subirade, Yvan Boutin, Pierre Paré
Bifidobactéries bactériocinogènes : caractérisation moléculaire, propriétés technologiques et étude de l'impact sur l'écosystème gastrointestinal

48,195 \$/an pour 3 ans

- **CRSNG-Subvention de recherche**

Sylvie Turgeon

Étude des interactions protéines-polysaccharides

26,575 \$/an pour 4 ans

Christophe Lacroix

Development of a colonic fermentation system with immobilized cells

41,800 \$/an pour 4 ans

Sylvie Gauthier

Étude des interactions β -lactoglobuline/peptides et leur interaction sur les propriétés physico-chimiques et biologiques de cette protéine

21,625 \$/an pour 4 ans

Yves Pouliot

New strategies for the separation of peptide mixtures by nanofiltration

27,000 \$/an pour 4 ans

Yvan Chouinard

Nutrition lipidique chez le ruminant en lactation

31,600 \$/an pour 4 ans

Jean-Christophe Vuilleumard et Paul Angers

CRSNG-Producteurs de lait du Canada

Production of natural emulsifiers by enzymatic glycerolysis of milk fat

29,500 \$ (2002); 35,000 \$ (2003)

• **CORPAQ**

Yvan Chouinard, Gaétan Tremblay (AAC)

Effets du type de fourrages sur la teneur en acides gras oméga-3 et en acides linoléiques conjugués (ALC) dans les matières grasses du lait chez la chèvre

43 028 \$ (an 1); 34 822 \$ (an 2)

Yvan Chouinard, Doris Pellerin

Effets de l'alimentation et des techniques d'élevage sur la composition du lait chez la chèvre

41,362 \$ (an 1); 46,024 \$ (an 2)

Sylvie Turgeon

CORPAQ (développement expérimental) –

ABK Gaspésie – Atrium Biotechnologie

Évaluation du potentiel nutraceutique des algues marines du Québec

26,087 \$/an pour 3 ans

Ismail Fliss, Christophe Lacroix, James Smith (McGill)

Développement de produits à base de bactériocines, de bactéries lactiques pour la conservation à long terme des produits marins

25,000 \$/an pour 3 ans

• **MAPAQ**

Ismail Fliss, Christophe Lacroix, Michel Desbiens (MAPAQ-Gaspé)

Isolement et caractérisation de bactériocines à partir de souches bactériennes d'origine marine

50,000 \$ pour 1 an

Sylvie Turgeon, Rénaud Boulanger, Yves Desjardins

Caractérisation des polysaccharides contenus dans les algues marines brunes *Laminaria longicruris*

31,000 \$ (an 1); 18,600 (an 2)

**PROGRAMME DE CONFÉRENCES
AU CONGRÈS DE L'ADSA DE
QUÉBEC**

Le 97^e Congrès de l'American Dairy Science Association (ADSA) approche à grand pas. Pour la première fois, il se tiendra à Québec, au Centre des congrès, du 21 au 25 juillet 2002.

Le Centre STELA organise 3 symposiums qui seront animés par 16 conférenciers de renommée internationale (voir programme à la page suivante). L'organisation de ces symposiums a nécessité l'appui financier de nos partenaires que nous tenons à remercier sincèrement.

Ministère de la Recherche, de la Science
et de la Technologie du Québec (10 000 \$)



Réseau de recherche sur les bactéries lactiques (3 000 \$)



Groupe Saputo Group inc. (2 500 \$)



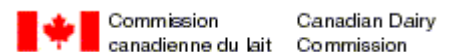
Institut sur les nutraceutiques et les aliments fonctionnels – INAF (Université Laval) (2 000 \$)



Centre de recherche en sciences et technologie du lait – STELA (2 000 \$)



Commission canadienne du lait / Canadian Dairy Commission (1 500 \$)



Veillez prendre note qu'[une visite des laboratoires](#) de l'Institut des nutraceutiques et des aliments

fonctionnels (INAF) de l'Université Laval sera organisée, le **dimanche, 21 juillet 2002 pour les participants du Congrès de l'ADSA.**

Selon la participation, deux transports en partance du Centre des congrès de Québec seront organisés, soit un à **13h00** et l'autre à **15h00**.

Pour vous inscrire, communiquez avec M. Yohann Lévesque 418-656-3951 ou par courriel : yohann.levesque@aln.ulaval.ca Toutefois, il sera possible de s'inscrire directement le matin de l'activité à la table des inscriptions **au Centre des congrès de Québec.**

SYMPOSIUMS ORGANISÉS PAR LE CENTRE STELA ADSA QUÉBEC 2002

LUNDI, LE 22 JUILLET 2002

Whey Proteins : Structure, Production, Function, and Future

Chair(s): Y. Pouliot, STELA, Université Laval
Salle 301A

Heure	# Abstract	Conférence
13:00	198	β -Lactoglobulin: Properties, Structure and Function. L. Sawyer* , The University of Edinburgh.
13:45	199	Heat-induced reactions involving β -lactoglobulin and other milk proteins in milk, whey, and model systems. L. K. Creamer* ¹ , G. A. Manderson ¹ , Y-H. Hong ² , P. Havea ¹ , Y-H. Cho ³ , H. Singh ⁴ , A. Bienvenue ⁵ , and R. Jimenez-Flores ⁵ , ¹ NZDRI, Palmerston North, New Zealand, ² Chonnam University, Kwanju, Korea, ³ Mass. General Hospital, Boston, MA, USA, ⁴ IFNHH, Massey University, Palmerston North, NZ, ⁵ DPDC, Calpoly, San Luis Obispo, CA, USA.
14:30	200	Functional properties of whey proteins. M. Britten* , FRDC, Agriculture and Agri-Food Canada, St-Hyacinthe, Quebec, Canada.
15:15		Break
15:30	201	Technological, functional and biological properties of peptides obtained by enzymatic hydrolysis of whey proteins. S.F. Gauthier* and Y. Pouliot, STELA Dairy Research Centre, Laval University. Quebec, Canada.
16:15	202	The quantitative analysis of whey proteins - where we are and where we are going. D.E. Otter* and E.A. Foegeding, North Carolina State University, Raleigh, NC.

* conférencier

MARDI, LE 23 JUILLET 2002

Milk Protein Gelation and Their Mixtures with Polysaccharides

Chair(s): S. Turgeon and M. Subirade, STELA, Université Laval
Salle 301A

Heure	# Abstract	Conférence
8:00	308	Protein-polysaccharide interactions in emulsions and gelled emulsions. E. Dickinson* , University of Leeds, Leeds, UK.
8:45	309	Milk protein-polysaccharide interactions. Cornelis G. de Kruif* ^{1,2} , ¹ NIZO food research, P.O. Box 20, 6710 BA Ede, The Netherlands, ² Van't Hoff Laboratory for Physical and Colloid Chemistry, Debye Institute, University of Utrecht.
9:30	310	Gelation of Globular Proteins: Current and Future Perspectives. A. H. Clark* ¹ , W. S. Gosal ² , and S. B. Ross-Murphy ^{2, 1} Unilever Research & Development Colworth, Bedford, U.K., ² King's College, London, U.K.
10:15		Break
10:30	311	Mixed gels from whey proteins and polysaccharides. S. L. Turgeon* , M. Girard, M. Beaulieu, and N. Haddad, STELA Dairy Research Centre, Laval University, Quebec, Canada.
11:15	312	Different molecular ways to form filamentous and random aggregate gels. M. Subirade* , G. Remondetto, and T. Lefevre, STELA Dairy Research Centre, Laval University, Quebec, Canada.

Lactic Acid Bacteria and Exopolysaccharides

Chair(s): S. Moineau, Université Laval
Salle 301A

Heure	# Abstract	Conférence
13:05	460	The genetic basis for diversity in exopolysaccharide structure and production. G. LaPointe* , STELA Dairy Research Centre, Laval University, Quebec, Canada.
13:45	461	Structure determination of exopolysaccharides from lactic acid bacteria. M.-R. Van Calsteren* , Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri-Food Canada.
14:25	461	Exopolysaccharide production by lactic acid bacteria: Physiology and fermentation kinetics. L. De Vuyst* , Universiteit Brussel.
15:05		Break
15:20	462	Applications of EPS production by LAB. C. J. Oberg* ¹ , J. R. Broadbent ² , and D. J. McMahon ^{2, 1} Weber State University, Ogden, Utah, ² Utah State University, Logan, Utah.
16:00	463	Visualization of bacterial exopolysaccharide in dairy products using confocal laser scanning microscopy. J. F. Frank* and A N Hassan, Department of Food Science and Technology, University of Georgia.
16:20	464	Does EPS protect LAB against phages? S. Moineau* , D. Tremblay, and H. Deveau, Laval University, Quebec, Canada.

NOUVELLES DU RÉSEAU SUR LES BACTÉRIES LACTIQUES (RBL)

La 5^e année du Réseau de recherche sur les bactéries lactiques (RBL) s'est terminée le 31 mars dernier. La majorité des objectifs inscrits à la programmation sont maintenant complétés et les activités du RBL diminuent graduellement. Le tout devrait être complété vers la fin de l'année 2002.

On peut donc d'ores et déjà, faire un bilan fort positif des réalisations du Réseau. Dans le FAX-LAIT de décembre 2001 (p.3) une liste des réalisations exploitables et prêtes au transfert à l'industrie vous a été présentée. Pour consulter la liste, cliquez : <http://alpha.ery.ulaval.ca/stelawww/fr/pdf/faxlaitdecembre2001.pdf>. Le tableau suivant résume la productivité du RBL.

CATÉGORIE	NOMBRE
Formation	
Étudiants stagiaires	53 (10)*
Étudiants à la maîtrise	33 (21)
Étudiants au doctorat	16 (16)
Post-doctorats	7 (7)
Personnel	
Chercheurs	13
Professionnel(le)s de recherche	23
Divulgarion scientifique	
Publications dans des périodiques scientifiques	82**
Chapitre de livres	1
Communications à des congrès	133**
Conférences sur invitation	52**
Publications du Réseau RBL	52
Mémoires, thèses, rapports de stages	46**
Transfert	
Technologies prêtes au transfert dans l'industrie	16
Brevets provisoires	3

* () indique le nombre initialement prévu.

** Tous les projets de divulgation scientifique prévus pour l'an 6 sont inclus.

JOURNÉE DE PLANIFICATION STRATÉGIQUE DU CENTRE STELA

Le **10 juin 2002**, le Centre STELA a tenu une journée de planification stratégique. Cette activité s'inscrit dans la démarche de réflexion amorcée depuis près d'un an. En mars dernier, une enquête avait été menée auprès des membres chercheurs du STELA et avait permis de dégager une vision intéressante de l'avenir et identifier les forces, les faiblesses, les opportunités et les contraintes du Centre.

Cette activité a permis à plus d'**une vingtaine** de partenaires de l'industrie laitière invités de venir échanger avec les chercheurs de leur vision et établir les bases de la planification du Centre. Un plan stratégique verra le jour suite à cette activité.

Merci à tous les participants !

CONTROVERSE DU LAIT

Le 21 mai dernier, le journal *Le Soleil* donnait suite à la controverse initiée par la sortie du livre de M. Carol Vachon en réalisant une table ronde sur la consommation du lait cru. Les participants étaient le **Dr Jacques Goulet**, professeur chercheur au département de Sciences et technologie des aliments de l'Université Laval et fondateur du STELA en 1985, le **Dr Thérèse Desrosiers**, nutritionniste et professeure à Laval, le **Dr Jacques P. Brown**, chef du service de rhumatologie au Centre hospitalier universitaire de Québec (CHUQ) et **M^{me} Nathalie Lacombe**, nutritionniste et porte-parole des Producteurs laitiers du Canada (PLC). Ceux-ci ont exposé leurs arguments sur les risques que présentes la consommation du lait cru. Pour consulter l'article de journal, cliquez sur le lien suivant : <http://alpha.ery.ulaval.ca/stelawww/fr/pdf/LeSoleil.pdf>

CONFÉRENCE DU STELA

Mai 2002

La conférence du Dr Chantal Matar de l'Université de Moncton a été reportée à une date ultérieure (automne ou hiver).

Le FAX-LAIT et les conférences du STELA font relâche pour la période estivale et seront de retour en septembre.



Nous en profitons pour vous souhaiter de TRÈS BONNES VACANCES !

Pour plus de renseignements sur le FAX-LAIT ou pour obtenir la version par courriel, communiquer avec :

M^{me} Ginette Gagnon, secrétaire de direction
Centre de recherche STELA, Pavillon Paul-Comtois,
local 1316, Université Laval, Québec (Québec) G1K 7P4
Tél : (418) 656-3726; Fax : (418) 656-3353
courriel : stela@aln.ulaval.ca

<http://www.fsa.ulaval.ca/stelawww>

