

Actualité technologique internationale >>

BE France 228 >> 24/06/2009

Actualités-Innovations

DREAM, un projet européen pour développer des modèles d'aliments

<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/59649.htm>

Tant au niveau de leur composition que de leur structure, les aliments sont des objets très complexes. Cela dit, si leur composition est aujourd'hui bien appréhendée, leur structure l'est beaucoup moins, alors que cette dernière est déterminante pour comprendre les effets des aliments dans le corps humain. D'où la nécessité pour les chercheurs de disposer de modèles génériques réalistes qui permettent de mimer cette complexité. Ceux-ci faciliteront en effet l'évaluation de l'impact du changement de composition ou des conditions de transformation sur les propriétés nutritionnelles et sanitaires des aliments. C'est l'objectif du projet européen DREAM qui vient d'être lancé et dont le coût total est de 8,6 millions d'euros, dont 6 millions d'euros sont financés par l'Union européenne. Coordonné par l'INRA, ce projet fédère 18 partenaires privés et publics issus de neufs pays européens.

Ce projet permettra ainsi d'élaborer des procédures standards de fabrication d'aliments réels, en leur associant des modèles in silico et des modèles mathématiques. Afin d'aborder la plus large gamme de produits alimentaires, quatre catégories majeures d'aliments se distinguant par leurs structures seront étudiées : les modèles de type solide cellulaire (fruits et légumes), les modèles de type réseau de fibres protéiques (viandes), les modèles combinés de type gels/émulsions/mousses (produits laitiers) comme les yaourts, les crèmes et les fromages, et les modèles de type mousse solide (produits céréaliers) comme le pain.

Objectif de DREAM : améliorer les connaissances sur les relations procédés-fonctionnalité en explorant les modèles depuis l'échelle moléculaire jusqu'au niveau macroscopique. Les données ainsi collectées seront utiles aux chercheurs pour prévoir par exemple, l'effet de la texture du pain sur l'index glycémique, et plus généralement l'effet de la structure sur la biodisponibilité des nutriments. Précisons que le développement de ces modèles réels et de leurs protocoles de fabrication seront conduits en étroite collaboration avec les centres techniques afin d'être diffusés dans les PME qui, en France, comme dans le reste de l'Europe, constituent majoritairement le tissu de l'industrie agroalimentaire.

[Coordonnées >>](#)

Toute l'actualité :

[France >>](#)

[Monde >>](#)

Tous les rapports :

[France >>](#)

[Monde >>](#)

RSS [BE France](#)

[Tous les flux rss >>](#)

**Pour en savoir plus,
contacts :**

Rédacteur :

Origine :

Inra/Centre de Nantes - Monique Axelos, Coordinatrice du programme DREAM, chef du département "Caractérisation et élaboration des produits issus de l'agriculture" : tél. +33 (0)2 40 67 51 45 - email : monique.axelos@nantes.inra.fr

ADIT - Jean-François Desessard - email : jfd@adit.fr

BE France numéro 228 (24/06/2009) - ADIT / ADIT - <http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/59649.htm>

[>> Sommaire](#)

[>> Suivant](#)

[<< Précédent](#)

[Version imprimable >>](#)

[Transmettre cette info
par email >>](#)

[Recommander ce site à un
collègue / ami >>](#)

[S'abonner au
BE France >>](#)

[FAQ / foire aux
questions >>](#)

[Conditions d'utilisation >>](#)

Code brève
ADIT : 59649