

Acteurs

Aérial : Centre de Ressources Technologiques et Institut Technique Agro-Industriel, créé en 1985

Ses activités s'étendent du domaine de l'agro-alimentaire et des applications multisectorielles des techniques d'irradiation à la lyophilisation pour les bio-industries.

Dans le domaine agro-alimentaire, Aérial se positionne comme un centre technique aux compétences transversales et spécifiques sur l'ensemble des aspects de la qualité des produits alimentaires: sécurité alimentaire, qualité nutritionnelle et qualité organoleptique.

Les travaux d'Aérial dans le domaine de la nutrition ont démarré dès 1986.

L'expertise d'Aérial sur la qualité nutritionnelle des aliments repose sur un constant ressourcement alimenté par des études, des projets de recherche-développement menés en partenariat avec la recherche amont (Universités, CNRS, INSERM, INRA, ...) et par une participation active à différents réseaux nationaux, groupes de normalisation, comités techniques.

Laboratoire de Chimie analytique et Sciences de l'aliment UMR ULP/CNRS 7178

Son activité de recherche technologique repose sur la mise au point de méthodes d'analyse destinées à rechercher, identifier et quantifier des composés souvent présents à l'état de traces dans les aliments. Ces composés sont de nature bénéfique ou de nature toxique pour la santé humaine et présents naturellement dans l'aliment, ou ajoutés dans des aliments fonctionnels, ou bien encore néoformés lors de procédés de transformation ou de conservation des aliments.



Institut Technique Agro-Industriel

Parc d'innovation • Rue Laurent Fries • BP 40443 • 67412 Illkirch Cedex

Tél. +33 (0)3 88 19 15 15 • Fax +33 (0)3 88 19 15 20

www.aerial-crt.com

Dalal AOUDE-WERNER - da.werner@aerial-crt.com

Eric MARCHIONI - eric.marchioni@pharma.u-strasbg.fr

Cette UMT bénéficie du soutien financier du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ainsi que de la Région Alsace



Institut Technique Agro-Industriel



Unité Mixte Technologique 06.3 Méthodes Analytiques et Nutrimateurs

L'UMT est un regroupement d'acteurs de la recherche et de l'innovation, orientée vers l'industrie autour d'un label accordé par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité.



Objectifs

- Développer et améliorer les outils analytiques efficaces et spécifiques pour la caractérisation et le dosage de composés bioactifs, « nutrimateurs », présents dans les aliments ou générés *in situ* par dégradation lors de procédés mis en œuvre.
- Contribuer à l'amélioration des connaissances de la composition nutritionnelle et des effets biologiques potentiels des produits et des composés étudiés.

Enjeux

- Identifier et caractériser de nouvelles molécules bioactives prometteuses dans les produits possédant une allégation fonctionnelle.
- Evaluer l'impact de technologies alimentaires sur les composés bioactifs et améliorer l'activité métabolique de ces composés dans les aliments.
- Constituer une base de connaissances indispensable afin d'étudier les métabolites des composés bioactifs formés dans l'organisme et leurs éventuels effets sur le statut nutritionnel.
- Contribuer à édifier des règles claires afin d'informer le législateur et renforcer la confiance du consommateur.

Thématiques

- Les probiotiques lactiques et les peptides bactériens bioactifs
- Les phospholipides et les esters de phytostérols
- Les antioxydants tels que les flavonoïdes

Le choix de ces molécules est basé sur leurs propriétés préventives potentielles contre des maladies chroniques.

Cibles et Bénéficiaires

Consommateurs : veiller au respect des étiquetages et du bien-fondé des propriétés revendiquées afin de protéger la liberté de choix.

Industries agroalimentaires soucieuses de mettre en avant la qualité de leurs produits et de se protéger contre la concurrence déloyale.

Instances réglementaires et de contrôle : valider et standardiser des méthodes analytiques mises au point.

Moyens

