



Le Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde

(AFMNet) est le réseau national de recherche en aliments et biomatériaux du Canada. Nous créons un espace commun où spécialistes en sciences naturelles, ingénieurs, chercheurs en santé et spécialistes en sciences sociales peuvent développer de nouvelles idées, de nouvelles technologies et de nouveaux produits qui améliorent la qualité de vie des Canadiens. Puis, nous faisons en sorte que vous puissiez profiter de ces percées technologiques et de ces produits.



REND LES ALIMENTS PLUS SAINS



CHAQUE ANNÉE, ENVIRON 3 000 CANADIENS MEURENT DES SUITES D'UNE CONSOMMATION ÉLEVÉE DE GRAS TRANS, le plus dommageable de tous les gras. Les preuves sont accablantes : les personnes qui augmentent leur consommation de gras trans courent jusqu'à six fois plus de risques de développer une cardiopathie que celles qui consomment plus de graisses saturées. Les gras trans augmentent le taux de C-LDL, ou mauvais cholestérol, dans le sang en plus de réduire le taux de C-HDL, ou bon cholestérol. Ces effets combinés contribuent à un accroissement des coronaropathies et des cas de diabète.

Préoccupé par ces données alarmantes, un chercheur d'AFMNet, Alejandro Marangoni, a mis au point une solution santé aux gras trans qui bloquent les artères. M. Marangoni et son équipe ont en effet conçu une méthode permettant de mélanger de l'huile végétale, de l'eau, des monoglycérides et des acides gras afin de constituer un gel ayant les mêmes propriétés structurales et fonctionnelles que les gras trans et saturés, mais sans gras trans! Grâce à l'apport financier d'AFMNet qui permettra de combler le fossé entre la recherche et le développement, des scientifiques pourront optimiser l'utilisation de ce produit déjà breveté dans la confection de divers produits de boulangerie comme les muffins, les biscuits, la pâtisserie à pâte feuilletée, les gaufres, les tartes et croûtes de tarte, les garnitures et les glaçages. Ces produits devraient faire leur apparition sur le marché d'ici la fin de l'été.

CONTRIBUE À COMBATTRE LE DIABÈTE

LE POISSON, EN PARTICULIER LES OMÉGA-3 ET PROTÉINES QU'IL RENFERME, EST LE SUJET DE L'HEURE DANS LE MONDE DE LA NUTRITION. André Marette, chercheur d'AFMNet et professeur à l'Université Laval, dirige une équipe qui étudie les nutriments du poisson et leurs effets sur le profil métabolique et génétique des êtres humains. Même si elle n'en est qu'à ses débuts, la recherche pourrait déboucher sur des stratégies de contrôle efficace du diabète, des maladies du cœur et de la résistance à l'insuline.

André Marette et Hélène Jacques (à l'avant), Jérôme Ruzzin et Charles Lavigne essaient de découvrir l'incidence des nutriments du poisson sur le diabète et les cardiopathies.



CONÇOIT DES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS PLUS NUTRITIVES



IL EST DE NOTORIÉTÉ PUBLIQUE QUE LE LAIT MATERNEL EST LE MEILLEUR ALIMENT POUR LES BÉBÉS. Il contribue à réduire les problèmes gastro-intestinaux, il est riche en antioxydants et, selon certaines études, il rendrait plus intelligent. Mais pourquoi le lait maternel est-il meilleur que les préparations pour nourrissons? Un groupe de chercheurs d'AFMNet, dirigé par James Friel de

l'Université du Manitoba, tente justement de répondre à cette question.

M. Friel et son équipe espèrent découvrir et isoler les molécules bénéfiques du lait maternel. S'ils y parviennent, celles-ci pourront être ajoutées aux préparations et aliments pour nourrisson et même aux aliments pour adultes afin de traiter des pathologies comme la maladie de Crohn ou les ulcères.

ÉCOUTE LES CANADIENS POUR INSTAURER DES CHANGEMENTS



VINCE FILBY

Des chercheurs étudient l'incidence de l'étiquetage des produits de santé naturels sur les consommateurs canadiens.

LE CANADA EXIGE DEPUIS 2004 QUE DES RENSEIGNEMENTS DE BASE, comme la quantité, le dosage, la voie d'administration, les effets indésirables possibles et les conditions d'entreposage, figurent sur les étiquettes de produits de santé naturels. Les consommateurs ont ainsi accès à plus d'information, mais l'utilisent-ils à bon escient?

Une équipe de chercheurs de l'AFMNet, sous la direction de Heather Boon, de la faculté de pharmacie Leslie Dan de l'Université de Toronto, tente justement de savoir si les consommateurs sont au courant du nouveau règlement et comment ils utilisent l'information fournie. M^{me} Boon évalue également si les pharmaciens ont la formation nécessaire pour aider les consommateurs à choisir des produits de santé naturels. Elle espère que les données collectées pourront servir à améliorer les programmes de formation à l'intention des pharmaciens et à inciter le système d'éducation à transmettre davantage d'information sur les produits de santé naturels.



Ahmed El-Sohemy, chercheur d'AFMNet, essaie de comprendre le lien entre notre constitution génétique et la façon dont nous réagissons à la caféine.

EST À LA POINTE DE LA RECHERCHE SUR L'ALIMENTATION PERSONNALISÉE

LA CAFÉINE EST LE STIMULANT
LE PLUS CONSOMMÉ DU MONDE.

Certaines personnes apprécient le petit coup de fouet qu'elle procure alors que d'autres l'évitent parce qu'elle stimule trop leur système nerveux et provoque des effets indésirables. Ahmed El-Sohemy, professeur à l'Université de Toronto et chercheur d'AFMNet, croit que notre propre constitution génétique et la façon dont les différents corps réagissent à la caféine pourraient expliquer ces effets. M. El-Sohemy est un spécialiste en nutriginomique, une science qui étudie les interactions entre le génome humain et les nutriments, et leurs conséquences sur la santé. Grâce à cette recherche avant-gardiste, il pourrait un jour être possible de faire des recommandations alimentaires en fonction de la constitution génétique d'une personne, l'aidant ainsi à faire de meilleurs choix nutritionnels selon son type corporel.

Pour en savoir plus sur nos programmes novateurs de recherche, composez le 519 822 6253 et demandez un exemplaire de notre revue primée *Advance*. Vous pouvez également visiter notre site à l'adresse www.afmnet.ca

afmnet

Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde
ADVANCED FOODS & MATERIALS NETWORK

Inspiration from the ground up | Aux racines de l'inspiration