

DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AUX NOUVEAUX PRODUITS, LE RÉSEAU DES ALIMENTS ET DES MATÉRIAUX D'AVANT-GARDE (AFMNET) POURSUIT SA MISSION EN ÉTUDIANT LES PERCEPTIONS DU GRAND PUBLIC ET EN FAISANT CONNAÎTRE LES PROGRÈS RÉALISÉS EN MATIÈRE D'ALIMENTS ET DE BIOMATÉRIAUX, POUR QUE L'ENSEMBLE DE LA SOCIÉTÉ PUISSE PROFITER DE LEURS BIENFAITS. RÉUNISSANT CHERCHEURS, PROFESSIONNELS, PARTENAIRES DE L'INDUSTRIE ET ORGANISMES GOUVERNEMENTAUX, NOTRE ÉQUIPE MULTIDISCIPLINAIRE S'EFFORCE D'UNE PART D'AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA VALEUR NUTRITIVE DES ALIMENTS ET, D'AUTRE PART, D'AVOIR RECOURS À DE NOUVEAUX PROCESSUS BIOTECHNOLOGIQUES POUR CONCEVOIR DES PRODUITS, COMME DES ANTIBIOTIQUES À COÛT MOINDRE. L'OBJECTIF : TROUVER DES SOLUTIONS QUI DÉBOUCHERONT SUR UNE MEILLEURE SANTÉ.

LA COLLABORATION ET LE RÉSEAUTAGE SONT ESSENTIELS À LA RÉUSSITE DE TOUS LES RÉSEAUX DE CENTRES D'EXCELLENCE, ET L'AFMNET N'ÉCHAPPE PAS À CETTE RÈGLE. PLUS DE 100 CHERCHEURS DANS 22 UNIVERSITÉS CANADIENNES S'EFFORCENT DE COMBLER LES LACUNES EXISTANTES SUR LE PLAN DE LA CAPACITÉ DE RECHERCHE EN FORMANT DES CHERCHEURS HAUTEMENT QUALIFIÉS ET EN FAVORISANT LA COMMERCIALISATION DES PROJETS DE RECHERCHE TROP SOUVENT CONFINÉS DANS LES LABORATOIRES. VOICI LA LISTE DE NOS 25 PROJETS EN COURS. VISITEZ LE SITE WWW.AFMNET.CA POUR AVOIR PLUS D'INFORMATION SUR DES CHERCHEURS OU DES SUJETS DE RECHERCHE DE POINTE.

PROJETS DU RÉSEAU EN 2006-2008

THÈME I :

Structure - dynamique - fonction des aliments et des biomatériaux (SDFAB)

DIRECTEUR DU THÈME :

John Dutcher, *Université de Guelph*

John Dutcher and Terry Beveridge, *Université de Guelph*

Bactéries, biofilms et aliments : Structure, croissance et applications nanotechnologiques Tom Gill, *Université Dalhousie*

David Pink, *Université St. Francis Xavier*

Terry Beveridge, *Université de Guelph*

Porines bactériennes : Leur importance dans l'absorption et dans la résistance aux peptides antimicrobiens cationiques

Derrick Rousseau, *Université polytechnique Ryerson*

Allan Paulson, *Université Dalhousie*

Plates-formes de biopolymères pour des applications de libération contrôlée dans des aliments et des biomatériaux

Barbara Moffatt, *Université de Waterloo*

Caractérisation des protéines et hydrates de carbone extraits de plantes et leur utilisation en vue d'améliorer la qualité des aliments surgelés

Robert Hancock, *Université de la Colombie-Britannique*

Création de nouveaux agents microbiologiques pour la salubrité des aliments

Nicholas Low, *Université de la Saskatchewan*

Michael Nickerson, *Université de la Saskatchewan*

Darren Korber, *Université de la Saskatchewan*

Production, caractérisation et fonctionnalité des oligosaccharides extraits de plantes pour l'amélioration des propriétés bénéfiques pour la santé des probiotiques encapsulés

Jacek Lipkowski, *Université de Guelph*

Autoassemblage des protéines et des peptides : Matières provenant d'aliments et leurs interactions avec des surfaces nanostructurées

Adam Hitchcock, *Université McMaster*

Résistance et contrôle des films biologiques sur les aliments et sur diverses surfaces utilisées pour la transformation des aliments

Rotimi Aluko, *Université du Manitoba*

Propriétés structuro-fonctionnelles des nouveaux peptides bioactifs

THÈME II :

Aliments fonctionnels et nutraceutiques (AFN)

DIRECTEUR DU THÈME :

Ahmed El-Sohemy, *Université de Toronto*

Ahmed El-Sohemy, *Université de Toronto*

Génomique nutritionnelle et biomarqueurs de maladies chroniques

James Friel, *Université du Manitoba*

Composés bioactifs dans le lait maternel

Peter Jones, *Université du Manitoba*

Acide linoléique conjugué en tant que nutraceutiques pour la promotion de la santé humaine

Martin Kalmokoff, *Université Dalhousie*

Brent Selinger, *Université de Lethbridge*

Manipulation des populations bactériennes intestinales; étude sur l'incidence des fibres alimentaires et des prébiotiques

Yoshinori Mine, *Université de Guelph*

Approches nutriginomiques et protéomiques pour l'étude des peptides fonctionnels et des amino-acides en vue de l'amélioration de la santé des intestins

André Marette, *Université Laval*

Effets bénéfiques des éléments nutritifs du poisson sur le syndrome métabolique lié à l'obésité et sur le profil de risque cardiovasculaire. Projet intégré de détermination du phénotype génomique et métabolique.

THÈME III :

Génétique, éthique, économie, environnement, droit et société (GE³DS)

DIRECTEUR DU THÈME :

Conrad Brunk, *Université de Victoria (jusqu'au 1^{er} juin 2007)*

David Castle, *University of Ottawa (après le 1^{er} juin 2007)*

Conrad Brunk, *Université de Victoria*

Sarah Hartley, *Université de la Colombie-Britannique*

Facteurs qui expliquent les positions d'experts et de non experts par rapport aux enjeux moraux en biotechnologie animale et leurs implications pour les politiques officielles

Heather Boon, *Université de Toronto*

Règlements sur les produits de santé naturels : Perceptions et impact

David Castle, *Université d'Ottawa*

Tim Caulfield, *Université de l'Alberta*

Enjeux sociaux liés à la génomique nutritionnelle : L'élaboration de systèmes de réglementation appropriés et questions de compréhension et de représentations publiques

Cecil Forsberg, *Université de Guelph*

Biotechnologies « omiques » pour les nouveaux produits alimentaires d'origine végétale ou animale Évaluation et identification du risque

Spencer Henson, *Université de Guelph*

Compréhension de l'acceptation par le consommateur des aliments fonctionnels et des nutraceutiques

PROGRAMME DE TRANSITION STRATÉGIQUE ET D'APPLICATION DE LA RECHERCHE (STAR)

John Dutcher, *Université de Guelph*

Polysaccharides bactériens très ramifiés qui s'assemblent en nanosphères présentant des propriétés de surface inhabituelles

Gregor Reid, *Université de Western Ontario*

Nouveau yogourt probiotique enrichi d'oligoéléments pour les personnes souffrant du VIH/sida, d'immunodéficience ou de malnutrition

Louise Nelson, *Université de la Colombie-Britannique, Okanagan*

Approches moléculaire et biologique pour une prévision et un contrôle améliorés de la dégradation des fruits à pépins après la récolte

Santosh Misra, *Université de Victoria*

Essais pratiques d'expression de peptide antimicrobien sur des plantes transgéniques

Alejandro Marangoni, *Université de Guelph*

Validation commerciale de tartinaes et de graisses de cuisson à base d'huile de soya et de colza sans gras trans