

Quelle importance faut-il accorder aux colorants alimentaires artificiels?

Depuis les années 70, de nombreuses recherches ont été effectuées à propos du rôle que pouvaient jouer les colorants alimentaires artificiels et certains fruits et légumes contenant des salicylates et du sucre dans les troubles d'hyperactivité chez les enfants. Jusqu'à ce jour, les résultats sont demeurés incertains. En effet, si au cours des années 70 et 80, certaines études ont démontré que le régime alimentaire influait de manière importante sur le comportement, d'autres arrivaient à la conclusion qu'il y avait très peu de relations entre ces deux éléments.

En 2004, à la suite de l'examen des résultats d'une quinzaine d'études cliniques en double aveugle, des chercheurs ont remis en évidence le lien entre l'alimentation et le trouble déficitaire de l'attention avec hyperactivité. Ces études ont établi que, chez les sujets astreints à un régime ne comportant aucun colorant alimentaire artificiel, les améliorations moyennes sur le plan du comportement étaient l'équivalent de 33 à 50 % des améliorations généralement obtenues au moyen des traitements médicamenteux. Ces améliorations touchaient des enfants souffrant d'un trouble déficitaire de l'attention avec hyperactivité et des enfants normaux, ce qui infirme l'hypothèse selon laquelle les enfants hyperactifs et les enfants normaux pourraient réagir différemment à ces substances. Une autre étude menée cette même année a confirmé ces résultats chez des enfants d'âge préscolaire.

Néanmoins, dans l'ensemble, les preuves recueillies resteraient toujours peu concluantes, car ces études ont fait appel à des moyens différents pour évaluer les effets du régime alimentaire. Quoi qu'il en soit, il importe que les colorants fassent l'objet d'une mention sur l'étiquette des denrées alimentaires pour les personnes qui souhaitent éviter d'en consommer.

Source : www.eufic.org/article/fr/artid/hyperactivite-colorants-alimentaires-artificiels/.

Boulangerie St-Méthode en pleine relance

Les difficultés financières qu'a connues la Boulangerie St-Méthode au cours des dernières années seraient surmontées. C'est ce qu'a révélé dernièrement M. Benoit Faucher, directeur général de l'entreprise. Par contre, celui-ci est conscient que, pour demeurer concurrentielle sur le marché québécois, l'entreprise devra innover sans cesse. Pour cette raison, des travaux d'aménagement d'un nouveau four nécessitant un investissement de 1 million de dollars devront être achevés en 2008-2009.

Pionnière dans le créneau du pain santé, la Boulangerie St-Méthode vient de mettre sur le marché deux nouveaux produits, soit un pain à neuf grains entiers sans gras et sans sucre ajoutés et le Campagnolo qui est un pain de type italien à l'huile d'olive extra vierge comportant également neuf grains entiers. L'entreprise, qui célèbre ses 60 ans cette année, entend continuer à développer des produits santé et bons au goût en travaillant en collaboration avec des nutritionnistes.

Source : LesAffaires.com.

au menu

- **Quelle importance faut-il accorder aux colorants alimentaires artificiels?**
- **Boulangerie St-Méthode en pleine relance**
- **Les habitudes alimentaires des Canadiens : des confirmations**
- **Parution de *Mathématiques appliquées à l'agroalimentaire***

Les habitudes alimentaires des Canadiens : des confirmations

Objet d'une récente publication, une enquête portant sur la santé et les habitudes alimentaires dans les collectivités canadiennes en 2004 atteste certains comportements. En effet, l'étude révèle que les Canadiens consomment encore trop peu de fruits et de légumes, peu importe le groupe d'âge, et que plus du tiers des enfants âgés de 4 à 9 ans ne consomment pas le minimum de portions quotidiennes recommandées de lait et de ses substituts.

Cet étude indique également que la consommation moyenne de lait et de substituts chez les adultes, avec une portion et demie par jour, se situe aussi au-dessous des deux portions quotidiennes recommandées par le nouveau Guide alimentaire canadien. Il en va de même pour 80 % des personnes âgées de plus de 71 ans qui devraient en consommer au moins trois portions chaque jour.

En outre, dans toutes les tranches d'âge, on ne parvient pas à consommer les portions minimales recommandées quant au groupe des produits céréaliers, et cette tendance tend à augmenter avec l'âge.

Alors, que mangent les Canadiens? Des aliments transformés qui sont trop souvent riches en mauvais gras, en calories et en sel. Chez les jeunes de 4 à 18 ans, 18 % des calories totales ingérées au cours d'une journée proviennent de ce type d'aliments et cette proportion est d'environ 12 % chez les adultes. De plus, ces aliments sont très souvent consommés entre les repas. Ce n'est donc pas sans raison que les Canadiens montrent un profil alimentaire qui pointe vers l'obésité...

Source : Extenso, <http://www.extenso.org/>.

Parution de *Mathématiques appliquées à l'agroalimentaire*

Même si les connaissances mathématiques des ingénieurs du secteur agroalimentaire sont aussi considérables que solides, elles ne sont généralement pas adaptées à des applications aussi variées que la microbiologie prévisionnelle ou le génie des procédés biologiques. C'est pour combler cette lacune que les éditions Lavoisier proposent, pour la première fois en langue française, un manuel intitulé *Mathématiques appliquées à l'agroalimentaire* qui reprend les principales notions mathématiques utiles dans le domaine agroalimentaire.

La première partie de l'ouvrage est consacrée aux fondamentaux : identités remarquables, dénombrement, etc. La deuxième a trait à ce qu'on appelle les notions nécessaires : logique et algèbre de Boole, matrices et déterminants, etc. Quant à la troisième partie, elle présente quelques approfondissements sur l'optimisation et la programmation linéaires, les séries et la décomposition-transformation de fonctions, de même que les fonctions à plusieurs variables.

L'originalité du manuel réside dans le fait qu'il lie les données théoriques à la pratique industrielle en prenant soin de citer en exemple plusieurs domaines d'application pour chaque notion présentée. Sont ainsi abordés l'analyse de texture, la brasserie, le brunissement, les courbes effet-dose, la chromatographie liquide à haute performance, la microbiologie prédictive, le rassisement, le séchage, la spectroscopie infrarouge, etc.

L'auteur de l'ouvrage, Alain-Claude Roudot, est docteur-ingénieur en mécanique et maître de conférences à l'École supérieure de microbiologie et sécurité alimentaire de Brest.

Source : www.lavoisier.fr/notice/fr2743009680.html.