

Au menu

- Contre le cholestérol : la crevette
- McDonald's veut redorer son blason
- Un mélangeur thermostatique qui a du pain sur la planche
- En passant...

Contre le cholestérol : la crevette

La chitine est un important constituant de la carapace des crustacés. Par transformation, on obtient le chitosane, une fibre d'origine naturelle biodégradable, résistante et dotée de vertus absorbantes (gras et odeurs) et cicatrisantes. Plusieurs études cliniques démontrent que le chitosane a des propriétés lui permettant de faire dimi-



nuer le taux de cholestérol. Dans la foulée de ces recherches, MM. Jean-Guy Lehoux, Gilles Dupuis et Ryszard Brzezinski, de l'Université de Sherbrooke, viennent de mettre au point un procédé favorisant la production rapide de grandes quantités de

chitosane. En utilisant un enzyme spécifique, ces chercheurs ont trouvé le moyen de produire, à partir de longues chaînes de chitosane, des chaînes plus petites, d'une longueur précise, qui accroissent l'efficacité du chitosane pour faire diminuer le cholestérol. Ils espèrent, d'ici la fin de 2003, réaliser une étude clinique chez l'humain afin de démontrer la performance de leur molécule appelée le Chitodextrin.

(Source : Québec Science, <http://www.cybersciences.com/Cyber/3.0/N3183.asp>)

McDonald's veut redorer son blason

McDonald's, le numéro un de la restauration rapide, entend bien se repositionner dans le « haut de gamme » du burger. Le monde a changé, les exigences et les attentes des clients ont changé elles aussi. C'est dans ce nouveau contexte d'affaires que le président-directeur général de McDonald's, M. Jim Cantalupo, entend positionner son entreprise en champion de la nutrition saine : un « hamburger premium » (une viande de meilleure qualité), des repas plus équilibrés pour enfants, comprenant des fruits, des légumes ou encore des yogourts, un personnel « mieux entraîné, plus prompt à sourire ou à s'excuser » et surtout « une ambiance chaleureuse et conviviale ».

Dans cette optique, le décor des restaurants sera également repensé et des connections Internet y seront intégrées pour séduire les « 18-29 ans », classe d'âge stratégique très enviée. Tout cela, pour, espère M. Cantalupo, rompre avec les deux principaux reproches qui lui sont adressés concernant la monotonie des menus et les risques d'intoxication alimentaire qui pèsent sur certains ingrédients. Cette vaste opération de recentrage d'image sera sous la supervision d'un comité d'experts nutritionnistes indépendants.

Sous l'effet d'une guerre des prix implacable contre ses rivaux Burger King, Quick ou encore Wendy's, le groupe

a connu, en janvier dernier, la première perte trimestrielle de son histoire. Avec pour toile de fond des conséquences sociales inédites pour ce symbole de l'économie triomphante américaine : la fermeture de plus de 700 restaurants en deux ans, dont 600 en 2003, McDonald's n'a vraiment pas le choix et doit revoir son image et mettre en œuvre de nouvelles stratégies.

(Source : <http://www.lexpansion.com/art/0.0.66789.0.html>)

Un mélangeur thermostatique qui a du pain sur la planche

Une entreprise de développement de systèmes de régulation, STM Products, de Vérone en Italie, a mis au point un doseur-mélangeur électronique qui permettra aux boulangers d'obtenir une eau à la bonne température pour la confection de leur pâte.

Il n'est pas toujours facile, pour les boulangers, de produire une pâte à pain de qualité constante tout au long de l'année. En effet, en hiver, on peut avoir besoin d'une eau à 30 °C pour fabriquer la pâte, alors qu'en été, il sera peut-être nécessaire de refroidir l'eau à 3 °C. Les doseurs-mélangeurs utilisés présentement en boulangerie peuvent manquer d'efficacité. Il leur faut parfois 30 à 40 secondes avant que l'eau parvienne à la température voulue et celle-ci, une fois atteinte, ne reste d'ailleurs pas toujours stable, ce qui cause de sérieux problèmes de production aux boulangers. Le doseur-mélangeur électronique, mis au point dans le cadre d'un projet BRIT-EURAM, fournit une eau à la température adéquate dans les trois secondes qui suivent un changement de réglage. Il combine une sonde thermométrique rapide et précise, une unité de mixage motorisée et un débitmètre. La première version du doseur-mélangeur, possédant un débit de 50 litres/minute, a été livrée à la société d'installation de matériel de boulangerie Kalmijer, d'Amsterdam aux Pays-Bas. L'appareil est à présent sur le marché et l'entreprise STM envisage de commercialiser son système pour la fabrication de saucisses et pour contrôler les températures de l'eau dans les installations de plomberie normales.



(Source : <http://europa.eu.int/comm/research/success/fr/agr/0013f.html>)

En passant...

- La 9^e Conférence de Montréal organisée par le Forum des Amériques sur l'économie internationale présentera le 6 mai prochain, à Montréal, la Journée de l'agriculture, sur le thème « Innovation et agroalimentaire : concilier production, qualité et santé ». La Conférence de Montréal constitue un forum économique où les entreprises privées, les chefs d'État, les autorités gouvernementales et la société civile peuvent discuter de thèmes importants relatifs à la nouvelle économie et de leurs répercussions sur certaines régions, créer des liens commerciaux et développer des possibilités d'investissement. Pour information, communiquez avec le Secrétariat de la Conférence de Montréal au (514) 871-2225 ou par courriel à conference@conferencedemontreal.com, ou encore consultez le site Internet <http://www.conferencedemontreal.com/>.