

## PROGRAMME DE FORMATIONS DESTINÉES AUX TRANSFORMATEURS ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

### Atelier 3 : STRATÉGIES ET OPPORTUNITÉS POUR L'UTILISATION DES EMBALLAGES ACTIFS ET DES TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION NON-THERMIQUES POUR PRÉSERVER LA NATURALITÉ DES ALIMENTS ET LIMITER LA LISTE DES INGRÉDIENTS

Les emballages actifs et les technologies de transformation non-thermiques, ainsi que l'utilisation du concept appelé « barrière-hurdle » représentent des avenues prometteuses pour répondre aux attentes des consommateurs sur les aspects de naturalité et de bénéfices nutritionnels et pour assurer ainsi la compétitivité des acteurs du secteur de la transformation alimentaire. Ce module de formation portera sur les réalités techniques des emballages actifs, des technologies non-thermiques, et du concept « barrière-hurdle » allant des défis technologiques jusqu'aux opportunités et outils.

<p><b>Bloc 1</b> (Biomatériaux pour aliments fonctionnels et emballages alimentaires biodégradables)</p> <p><i>Yixiang Wang, PhD</i> <i>Professeur adjoint, Université McGill</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la science derrière les défis technologiques des microstructures, à base de biomatériaux, utilisés pour la protection et l'incorporation d'ingrédients fonctionnels dans des matrices alimentaires.</li> <li>• Présenter d'exemples récents de biomatériaux Intelligents utilisés pour les emballages alimentaires actifs.</li> <li>• Découvrir les récentes opportunités scientifiques et technologiques des matériaux biodégradables.</li> </ul>
<p><b>Bloc 2</b> (Implications de l'emballage dans la qualité et la salubrité des aliments transformés)</p> <p><i>Kantha Shelke, PhD, CFS</i> <i>Directrice de Corvus Blue &amp; Maître de conférences, Université Johns Hopkins</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En savoir plus sur les exigences de salubrité qui influencent la conception et la sélection des emballages.</li> <li>• Identifier les réalités techniques de la mise en œuvre de nouveaux matériaux et systèmes.</li> <li>• Découvrir les implications de la conception des emballages sur les perspectives des consommateurs et sur la mise en marché.</li> </ul>
<p><b>Bloc 3</b> (Emballages Flexibles Actifs : conception, fonctionnalités et tendances)</p> <p><i>Abdellah Aji, PhD</i> <i>Directeur du laboratoire PolyFlexPack, Professeur titulaire, École Polytechnique de Montréal</i></p> <p><b>Bloc 4</b> (Technologies de transformation non-thermiques et concept « barrière-hurdle »)</p> <p><i>Hosahalli Ramaswamy, PhD</i> <i>Professeur titulaire, Université McGill</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marché des emballages flexibles, tendances marketing et avancées technologiques, comment innover par l'emballage ?</li> <li>• Connaître les diverses fonctions d'un emballage flexible et sa conception: scellage, barrière passive, ...</li> <li>• Acquérir des connaissances en emballage actifs pour mieux appréhender leurs utilisations et leurs applications.</li> <li>• Identifier les différentes stratégies d'emballage « Hurdles » pour l'améliorer l'apport santé des aliments.</li> <li>• Découvrir des exemples des emballages actifs de l'idée au concept.</li> <li>• Être informé des opportunités et les démarches stratégiques des technologies de transformation non-thermiques. Aperçu général : HPP, PL, PEF, Technologies du plasma.</li> <li>• Aperçu du concept « barrière-hurdle » pour faciliter un traitement minimal.</li> <li>• Découvrir les tendances récentes et des exemples de technologies de transformation non thermique et du concept de « hurdle ».</li> </ul>