

2 octobre 2018



13.30/
13.35

MOT DE BIENVENUE /

Technologies Alimentaires Vertes - Développements récents et intégration dans les pratiques industrielles

Vijaya Raghavan, professeur, Université McGill, Canada

13.35/
14.15

SESSION 1: PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES ALIMENTS

14.15/
14.35

Les emballages actifs et intelligents: bien au-delà de l'outil marketing

Bruno Ponsard, directeur, ITEGA, Canada

14.35/
14.55

Lumière pulsée: de l'idée aux applications industrielles

Louis Sasseville, chef de projet R&D, Cintech agroalimentaire, Canada

14.55/
15.15

Utilisation du chauffage ohmique comme technologie verte pour la pasteurisation de la bière

Luis-Felipe Gutiérrez, professeur, Universidad Nacional de Colombia, Colombie

15.15/
15.35

Les hautes pressions hydrostatiques pour augmenter la durée de conservation, réduire les coûts de production et le gaspillage

Charles Lavigne, directeur scientifique, CDBQ, Canada (en collaboration avec Stéphane Carrier, Naturel HPP)

15.35/
16.00

PAUSE SANTÉ /

SESSION 2: VALORISER LES SOUS- ET COPRODUITS ALIMENTAIRES

16.00/
16.20

Bioraffineries créées à l'aide de fluides supercritiques intégrées pour la transformation verte des céréales et oléagineux

Ozan Ciftci, professeur, University of Nebraska - Lincoln, États-Unis

16.20/
16.40

Vers le zéro rejet liquide en industries agro-alimentaires

Florence Lutin, directrice R&D, EURODIA, France

16.40/
17.00

L'application de la grande sagesse de Dame Nature: biotransformation des déchets en ressources par les larves d'insectes pour la production durable des aliments

Grant Vandenberg, professeur, Université Laval, Canada

17.00/
17.20

Valorisation des protéines agro-alimentaires par procédés enzymatiques: identification, caractérisation des peptides et de leur activité, leur séparation et leurs applications

Naïma Nedjar, professeure, Université de Lille, France

17.20/
17.30

Présentations d'étudiants

Impact substantiel du champ électrique pulsé en cours d'électrodialyse sur la désacidification et la déminéralisation du lactosérum acide ainsi que sur le colmatage des membranes,

Guillaume Dufton

Production d'enzymes d'hydrolyse du lactose par des microalgues sur un perméat de lactosérum acide comme milieu de culture, **Jihed Bentahar**

17.30/

OUVERTURE DU HALL D'INNOVATIONS DE BÉNÉFIQ 2018 /

COCKTAIL RÉSEAUTAGE /

SESSION 3: VISER L'ÉCOEFFICIENCE

9.00/
9.20

L'approche de l'écoefficiente comme outil permettant l'intégration de technologies vertes dans l'industrie agroalimentaire

Sergey Mikhaylin, professeur, Université Laval, Canada

9.20/
9.40

Impacts environnementaux du cycle de vie du nano-emballage considérant la réduction du gaspillage alimentaire

Jen-Yi Huang, professeur, Université de Purdue, États-Unis

9.40/
10.00

Innovations et procédés éco-conçus dans les poudres laitières

Pierre Schuck, ingénieur de recherche, INRA, France

10.00/
10.20

Optimisation multicritères de l'extraction assistée par ultrasons des antioxydants à partir de coproduits de chicorée

Krasimir Dimitrov, professeur, Université de Lille, France

10.20/
10.30

Présentations d'étudiants

Déminéralisation du lactosérum doux par électrodialyse sous champ électrique pulsé : une approche plus écoefficiente, Noémie Lemay

Amélioration de l'hydrolyse enzymatique de la bêta-lactoglobuline prétraitée par traitements électrique haut-voltage (TEHV), Rock-Seth Agoua

10.30/
11.00

PAUSE SANTÉ /

SESSION 4: PRODUIRE DES MOLÉCULES BIOACTIVES

11.00/
11.20

Extraction du stévia par électrocoagulation

Sophie Chabot, présidente-directrice générale, JustBio

11.20/
11.40

Production et identification de peptides antidiabétiques par couplage Électrodialyse avec membrane d'ultrafiltration et essais-in-vitro

Laurent Bazinet, professeur, Université Laval, Canada

11.40/
12.00

Intensification de l'extraction de jus et de composés bioactifs en utilisant des technologies de champs électriques pulsés

Nabil Grimi, professeur, Université de technologie de Compiègne, France

12.00/
12.20

Utilisation des microondes pour améliorer l'efficacité d'extraction et l'innovation de produits

Steve Jakeway, directeur, ventes et marketing, Radiant, Canada

12.20/
12.30

Présentations d'étudiants

Valorisation du sirop d'érable de faible grade en sucre d'érable enrichi en polyphénol, Sagar Bhatta

Comment prédire le colmatage peptidique sur des membranes de filtration en fonction de leurs caractéristiques physico-chimiques, Mathieu Persico

12.30/
13.30

DÎNER /

(Suite à la prochaine page)

SESSION 5: LÉGISLATION ET VERROU TECHNOLOGIQUE

13.30/
13.50

Homologuer un antimicrobien - Expérience vécue

Michelle Tessier, directrice contrôle qualité et R&D, Fumoir Grizzly, Canada
(En collaboration avec Ismail Fliss, Université Laval)

13.50/
14.10

Développement d'actifs marins - « Vert » l'économie circulaire

Jocelyn Bérubé, vice-président exécutif, innoVactiv

14.10/
14.30

Le processus et les défis d'homologation d'une nouvelle technologie à Santé Canada

Stéphane Carrier, PDG, Naturel HPP, Canada (en collaboration avec
Charles Lavigne, CDBQ)

14.30/
14.50

Imaginer l'usine à partir du concept : l'analyse technico-économique en R&D **Myriam**

Baril, chef de projet R&D, Cintech agroalimentaire, Canada

14.50/
15.30

MOT DE CLÔTURE /

REMISE DES PRIX ÉTUDIANTS /

15.30/
18.30

RENCONTRES B2B et R2B /

18.30/

BANQUET /