



# “Conception d'aliments fonctionnels fortifiés à base de céréales fermentées, en utilisant des principes actifs végétaux et implication nutritionnelle”



Adriana Descalzo  
UMR-Qualisud

**Objectif : conception d'aliments fonctionnels pour une alimentation durable.**  
« L'alimentation durable" est une alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé (nutrition et innocuité) et la diversité culturelle.

LABINTEX-INTA,  
UMR-QUALISUD-CIRAD  
73 rue Jean-François Breton  
34398, Montpellier  
descalzo.adriana@inta.gov.ar

À cet égard, le projet PCI (Projet conjoint de recherche) a conçu des produits ayant une identité territoriale.

## Produit de type yaourt végétal (Healthy Processed Foods)

Ce nouvel aliment fonctionnel générique enrichi en composés bioactifs, s'appuie sur des préparations traditionnelles à base de céréales fermentées avec des bactéries lactiques bénéfiques pour l'organisme. Ce produit peut être consommé sous la forme d'un yaourt réfrigéré ou faire partie d'un Produit Alimentaire Intermédiaire (PAI) ajouté comme complément fonctionnel dans d'autres aliments (soupes, desserts, crèmes).

La conception du produit, son amélioration, sa stabilité et ses caractéristiques nutritionnelles font l'objet d'une étude dans le cadre d'une thèse de doctorat (Magali Gies) de l'Université de Montpellier (Bourse GAIA et Agreenium).



**Aliment fonctionnel à base de maïs à faible teneur calorique avec antioxydants naturels,**



**caroténoïdes et phytostérols, sans gluten.**

<http://inta.gov.ar/labintex>



Porc Dröewors avec des antioxydants naturels de la plante *Moringa oleifera*, comme conservateurs naturels pour remplacer les additifs synthétiques couramment utilisés dans l'industrie charcutière. Ce projet vise à étudier et améliorer la qualité des produits traditionnels des pays du Sud. Sa conception, sa stabilité et son acceptabilité sensorielle font l'objet d'une étude dans le cadre d'une thèse de doctorat (Felicitas Mukumbo, Project PROTEA) de l'Université de Fort Hare (Afrique du Sud) conduite avec l'UMR-Qualisud du CIRAD (Montpellier).



## Fromages fonctionnels avec des phytostérols et antioxydants naturels

Ce produit n'existait pas encore sur le marché, il vient d'être créé et est en phase de commercialisation. Dans le cadre de la coopération LABINTEX-UMR-Qualisud, la méthodologie de détection des phytostérols a été mise au point par l'Université de Buenos Aires, (thèse de Sergio Rizzo). Ce produit est le résultat d'une collaboration entre l'INTA et une PME de Villa María, Córdoba,

**Fromage « de type Port-Salut » apportant 2,2g de phytostérols par portion de 60 g.**



Autres produits résultant de la collaboration entre l'UMR-Qualisud (Cirad) et le LABINTEX (Agro-aliments)

Formation : 5 doctorants, 2 post-docs, 2 masters , 3 stagiaires, 1 chercheur CONICET

Présentation de projets complémentaires aux PCI : 8 «approuvés », 2 en évaluation, 9 présentés « non-approuvés»

Publications • 10 dans des journaux indexés, 2 en révision • 13 présentations à des congrès et séminaires • 1 brevet

Prix «Fundación ArgenINTA 2016»

Participation à des réseaux internationaux : partenaire d'un projet européen H2020



LABINTEX  
Innovation en  
insertion  
internationale