

niers étant des substances maigres), de sel et de colorants.

“Nos résultats ont prouvé que les proportions de matières grasses du lait et d’huiles végétales ainsi que le procédé de préparation utilisé sont des facteurs déterminants de la consistance du produit fini”, indique le Dr Amer. L’utilisation préliminaire au laboratoire d’un procédé de fabrication continu (qui sera breveté) a permis d’obtenir des mélanges dont le goût était satisfaisant et qui réunissaient les propriétés physiques recherchées. Ces produits ont été par la suite améliorés pour mieux répondre aux applications commerciales.

La compagnie en question a déjà mis au point deux types de beurres: le premier, qui a été commercialisé à titre expérimental par une chaîne importante de supermarchés, a une teneur en matières grasses et en calories qui est approximativement la moitié de celle du beurre et une teneur en solides de lait plus élevée. Le second est riche en matières grasses (80%); il contient de 65% à 70% de matières grasses de beurre et de 30% à 35% d’huile de tournesol non hydrogénée fabriquée au Canada. Par ailleurs, il s’est avéré que ce produit dont la teneur en acides polyinsaturés est élevée (de 21% à 24%) a une consistance encore plus molle que celle du Bregott suédois. Sa production

à l’échelle expérimentale et à l’échelle normale a fait appel à un procédé de fabrication particulier. Enfin, ces deux produits, qui peuvent être vendus à un prix inférieur à celui du beurre naturel, ont l’avantage supplémentaire de rester faciles à tartiner même à la température du réfrigérateur.

“Nous estimons”, ajoute le Dr Amer, “que ces deux nouveaux types de beurre seront bien acceptés par les nutritionnistes et les autorités responsables de la santé dont l’un des objectifs est d’encourager les Canadiens à réduire la teneur en matières grasses de leur alimentation tout en leur offrant un régime alimentaire satisfaisant aux derniers critères. Par ailleurs, la commercialisation de ces produits, qui se traduira par une augmentation de la consommation des matières grasses du beurre, apportera des avantages économiques incontestables aux producteurs laitiers, à l’industrie laitière et, plus particulièrement, aux fabricants de beurre. On prévoit que le prix de détail de ces produits sera relativement inférieur à celui du beurre naturel et des margarines de qualité, avantage qui pourrait attirer plus de consommateurs. Il est important de souligner que pour donner la consistance désirée au beurre, on modifie les matières grasses du lait en augmentant leur teneur en acide linoléique; toutefois, pour de meilleurs

résultats, cette teneur ne doit pas dépasser 20%. Ceci permet de préserver la valeur nutritive des matières grasses du lait dont les propriétés jouent un rôle très important dans le régime alimentaire de l’homme depuis la naissance.”

Le Dr D.B. Emmons, d’Agriculture Canada, qui est l’agent de liaison de ce projet, conclut: “À mon avis, le PARI a contribué de façon très positive au développement d’une technologie hautement novatrice au sein de cette compagnie canadienne. Depuis que la compagnie Gay Lea Foods Cooperative Limited a commencé à bénéficier de l’appui de ce programme, son service de contrôle de la qualité qui, au départ, ne comprenait qu’un seul employé s’est développé pour devenir une division indépendante (la Technology Division) de cette compagnie et se classe aujourd’hui au nombre des laboratoires de recherche et de développement les plus importants du Canada dans le domaine des industries laitière et alimentaire.”

*Texte français: Annie Hlavats*

Le Dr Amer (à gauche), Tim Durance (au centre) et Donna Kupranycz, de la compagnie Gay Lea Foods Cooperative Limited, achèvent la dernière étape des opérations dans le cadre d’un essai de production pilote.

Dr. Amer (left), Tim Durance (centre), and Donna Kupranycz of Gay Lea complete the final step in pilot production.

