

Hebdo Canada

Ottawa
Canada

Volume 10, N° 12
le 24 mars 1982

Pour une conservation prolongée des aliments	1
Recettes agricoles	2
Apport du Canada à la Réserve alimentaire internationale d'urgence	3
Accroissement des relations avec le Brésil dans les télécommunications	3
Une femme à la Cour suprême	3
L'envoi de blé n'est qu'un aspect de la collaboration sino-canadienne	3
Subvention du PPID à Marconi	3
Construction d'un navire sismique	4
Deux Canadiens vainqueurs en Coupe du monde de ski	4
Demande croissante de pommes canadiennes à l'étranger	5
Des policiers apprennent à communiquer avec les sourds	6
Émission commémorant une rencontre philatélique internationale	6
Utilisation de plus en plus courante de verres de contact pour bébés	6
Entente avec le Manitoba sur la protection des enfants indiens	6
La chronique des arts	7
Nouvelles brèves	8

Pour une conservation prolongée des aliments

Une compagnie canadienne met actuellement au point des aliments nourrissant qui, non seulement se conserveront plus longtemps, mais qui permettront également de faire des économies d'énergie.

Grâce à une subvention du Programme d'aide à la recherche industrielle (PARI) du Conseil national de recherches du Canada (CNRC), Nelson's Dairy Limited, de Weston (Ontario), met actuellement au point des produits laitiers et des produits non laitiers que l'on pourrait conserver pendant au moins trois mois sans réfrigération.

Outre l'avantage de pouvoir conserver les aliments plus longtemps, la conservation sans réfrigération élimine les coûts de réfrigération et de congélation, représente une économie d'énergie, et encourage l'introduction de nouveaux produits laitiers.

Avec l'aide financière du PARI, la

compagnie Nelson's a réuni une équipe de chercheurs d'une grande compétence qui tente de résoudre les problèmes fondamentaux de la stabilité microbienne et physicochimique des produits laitiers ou non laitiers. On fait, d'autre part, un gros effort de recherche sur la stérilité des matériaux couramment utilisés pour le conditionnement. Des paramètres et des techniques, telles que l'ultra-haute température, les pressions d'homogénéisation, les températures de stockage, les propriétés organoleptiques et nutritives, la consistance et la texture, l'apparence, la couleur, etc., sont actuellement en cours d'évaluation et les données ainsi recueillies sont analysées minutieusement et comparées avec le produit correspondant au cours de sa période de stockage.

Les colorants à café, les boissons au goût de chocolat et les mélanges pour les glaces ne sont que quelques exemples des nombreux produits étudiés. On examine actuellement l'origine de tous les ingrédients lorsque l'information est disponible et on analysera leurs propriétés microbiologiques et chimiques, et leur goût. Des protéines végétales, des solides de sirop de maïs, des graisses végétales, des émulsifiants et des stabilisants sont incorporés aux produits et sont mis à l'essai; on tente surtout de voir si des bactéries sporogènes seront réactivées au cours d'un stockage prolongé.

Le président de Nelson's, M. Elio Madonia, ajoute que "du fait que la plupart des produits proposés sont introduits pour la première fois sur le marché canadien et même sur le marché américain, il faut faire beaucoup de travaux de recherche. Ces produits, c'est-à-dire le lait chocolaté stérilisé, le lait de poule, le colorant à café, le lait stérilisé et le lait partiellement écrémé, le lait de beurre, le lait au goût de fruits et les produits diététiques stérilisés à faible teneur en calories, ouvriront de nouveaux marchés ici et à l'étranger. On s'attend même que certains de ceux-ci remplacent des produits pasteurisés que l'on doit réfrigérer.



Nelson's Dairy

Mlle Chin Ting, qui dirige l'usine-pilote de Weston (Ontario) où s'effectuent les études sur les pressions d'homogénéisation, les températures de stockage, les propriétés nutritives, la consistance et la texture, l'apparence, la couleur, etc., de chaque produit.



Affaires extérieures
Canada

External Affairs
Canada