

(CISC) en Indochine en 1955 et à titre de chargé d'affaires du Canada au Congo au cours de la période des opérations de maintien de la paix des Nations Unies dans ce pays. Le principal conseiller politique de M. l'ambassadeur Gauvin est M. V.G. Turner qui a aussi agi à titre de conseiller auprès de la CISC en Indochine.

Le commissaire canadien auprès des Commissions existantes, M. R.D. Jackson, demeurera en poste en cette qualité au cours de la période initiale.

Nouveau mode de congélation des oeufs

Le ministère de l'Agriculture a reçu un important prix international pour les oeufs *Cryogran*, nouvelle forme d'oeufs congelés qui pourrait devenir un ingrédient essentiel dans les produits industriels depuis la mayonnaise jusqu'à un assortiment très étendu de produits de boulangerie.

M. Paul Sims, directeur de l'Institut de recherches sur les aliments du ministère fédéral de l'Agriculture à Ottawa, a accepté le prix au nom du ministère fédéral lors de la 5e Exposition internationale de produits alimentaires tenue récemment à Paris, au cours de laquelle une trentaine de pays ont exposé des centaines de nouveaux produits alimentaires.

"L'attribution du prix souligne la facilité et la simplicité de notre procédé *Cryogran*," a dit M. Sims. L'industrie alimentaire utilise largement le mélange d'oeufs congelés et, avant la mise au point du procédé *Cryogran*, les oeufs congelés n'étaient disponibles qu'en vrac dans des emballages d'environ 40 livres. En plus des périodes de congélation et de décongélation d'environ un jour et demi chacune, le mélange en vrac a le désavantage de restreindre les recettes à des multiples de 40 livres. On doit décongeler un emballage complet pour obtenir un volume moindre de mélange.

"Nous avons résolu ces difficultés en congelant des gouttelettes du mélange pasteurisé dans de l'azote liquide," dit M. Gordon Timbers, du service de recherches techniques du ministère fédéral de l'Agriculture, qui a fabriqué le matériel et mis la dernière main au procédé.

Le produit consiste en granules ou

en petites boules jaune pâle de la grosseur d'un pois qui ne s'agglomèrent pas.

La congélation des gouttelettes dans un liquide cryogénique (très froid) tel que l'azote liquide est extrêmement rapide: moins d'une minute pour le mélange d'oeufs. Les granules congelés peuvent être facilement versés, emballés et mesurés selon le volume requis.

La congélation rapide empêche la prolifération des bactéries dans le mélange tandis que la décongélation rapide, qui prend environ 15 minutes pendant le malaxage avec d'autres ingrédients, évite aussi la contamination bactérienne et les problèmes de séparation du mélange qui requièrent souvent un conditionnement supplémentaire avant l'usage.

"Pour tous les produits mis à l'essai, y compris les omelettes, la mayonnaise et une grande variété de produits de boulangerie, les oeufs *Cryogran* sont aussi satisfaisants que les oeufs frais," selon M. Timbers.

La présentation sous forme de granules est un indice de qualité assuré par le procédé. Si le produit subit une décongélation et une recongélation durant l'entreposage, le mélange devient une masse solide. Un coup d'oeil peut révéler s'il y a eu une décongélation qui aurait pu permettre aux microbes d'envahir le produit.

Programme d'aide axé sur l'économie du Nicaragua

Dans sa déclaration devant la Septième session spéciale du Comité plénier de la Commission économique pour l'Amérique latine, le représentant canadien, M. G.L. Hearn, a exprimé la sympathie des Canadiens pour les victimes du séisme au Nicaragua.

"Immédiatement après la tragédie, a-t-il dit, le Canada a octroyé \$50,000 à la Ligue des Sociétés de la Croix-Rouge au titre des secours d'urgence, et affecté un aéronef des Forces armées canadiennes au transport de tentes dont on avait un urgent besoin à Managua."

M. Hearn a exposé comme suit le programme d'aide de 1.5 millions de dollars au Nicaragua, que le Canada devait mettre en oeuvre sans tarder:

...Au début de janvier, des hauts

fonctionnaires du gouvernement canadien se sont rendus à Managua pour s'entretenir avec les autorités nicaraguayennes de la meilleure manière dont le Canada pourrait collaborer à la reconstruction de la ville. En nous basant sur ces consultations, nous avons mis au point un programme global d'aide axé sur quatre secteurs de l'économie jugés hautement prioritaires par le gouvernement de Managua. Le gouvernement du Canada étudie actuellement les modalités de la mise en oeuvre de ce programme et l'exécution des projets en question devrait commencer bientôt. La valeur totale de l'aide offerte dépasse \$1.5 million, dont une partie, pouvant atteindre un million de dollars, sera consacrée à l'aide alimentaire. La nature exacte de cette aide alimentaire et son mode d'expédition ne sont pas encore définitivement établis, mais le Canada est toutefois en mesure de fournir immédiatement du lait écrémé en poudre, des haricots blancs secs, du maquereau en conserve et du lait entier en poudre. De plus, le gouvernement canadien enverra, au coût total de \$365,000, trois voitures de pompier, avec les pièces de rechange, les accessoires et les conseillers techniques nécessaires et se chargera de l'expédition et de la manutention de ce matériel. Nous ferons également parvenir quatre bâtiments pré-fabriqués destinés à abriter le personnel médical et à entreposer les fournitures du seul hôpital desservant la région de Managua; le coût de cet élément du programme s'élèvera à \$100,000. Et enfin, le gouvernement canadien enverra une équipe d'ingénieurs faire une étude en vue de la construction de nouvelles installations portuaires, y compris un brise-lames et un quai construits au moyen des matériaux recueillis parmi les ruines. On emploiera ainsi une partie de la main-d'oeuvre restée sans travail à la suite de cette tragédie. Les frais de l'étude s'élèveront à \$50,000...

"Hebdo Canada", qui remplace le "Bulletin hebdomadaire canadien", est publié par la Direction de l'Information, ministère des Affaires extérieures, Ottawa, K1A 0G2.

Il est permis de reproduire les articles de cette publication, de préférence avec indication de source. La provenance des photos, si elle n'est pas précisée, sera communiquée sur demande.