

Les autres produits alimentaires ne sont pas en reste

L'industrie alimentaire au sens large tire déjà profit des percées récentes des biotechnologies. Et ce n'est qu'un début!

George Weston Limited de Toronto (Ontario) oeuvre depuis une centaine d'années dans l'industrie alimentaire. Grâce à sa filiale Diversified Research Laboratories Ltd., il figure depuis plus de trente ans parmi les chefs de file de la recherche et du développement dans l'industrie alimentaire. La biotechnologie n'est qu'une des avenues de recherche et d'expertise développées dans ce laboratoire où l'on mise en particulier sur la fermentation.

Le Diversified Research Laboratories Ltd a notamment mis au point un procédé de fermentation visant la production d'un substitut du beurre de cacao à partir de

levure. Ce procédé se caractérise par l'utilisation d'une seule souche de levure qui se contente de sous-produits laitiers peu coûteux comme source alimentaire. Le produit substitut ainsi obtenu ressemble beaucoup au beurre de cacao original mais coûte beaucoup moins cher. De plus, il est entièrement compatible avec celui-ci dans la préparation de différents produits alimentaires.

Les produits agro-alimentaires peuvent également servir de matière première notamment pour l'extraction et la purification d'enzymes et de protéines. Le STC Laboratories Inc. de Winnipeg (Manitoba), une filiale de Export Packers Company Ltd., travaille précisément en ce sens avec des oeufs et du raifort. Cette entreprise extrait et purifie des composés tels le « raifort peroxydase », utilisé dans les tests pour mesurer le taux de cholestérol, ou l'avidin, à partir des oeufs, utilisé dans les tests de grossesse. Les composés extraits des produits agro-alimentaires sont surtout utilisés par l'industrie pharmaceutique.



Fromage en vrac en procédé d'égouttement (boîtes de 275 kg chacune)
(Coopérative agro-alimentaire Agropur)