

9^{me} Rencontre SFA

Stress Oxydant, Oxydation & Industrie Agro-Alimentaire

Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras



Jeudi 7 avril 2011 – Paris

Stress Oxydant, Oxydation & Industrie Agro-Alimentaire: Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras



**Comment limiter la glycation des protéines et la production d'acrylamide?
Quel rôle pour les antioxydants pour préserver les acides gras essentiels
des viandes de l'oxydation?**

Comment substituer l'huile de Palme Rouge dans les produits agro-alimentaires?

Jeudi 7 avril 2011 - Paris

Au nom de la Société Française des Antioxydants, nous sommes ravis de vous annoncer l'organisation de la prochaine conférence « **Stress Oxydant, Oxydation et Industrie Agro-alimentaire: Réaction de Maillard et Oxydation des Acides Gras** ». Cette conférence aura lieu le jeudi 7 avril à Paris.

A l'heure actuelle, le stress oxydant est impliqué dans diverses pathologies de civilisation, telles que le diabète, les maladies cardio-vasculaires, l'obésité ou encore les maladies neurodégénératives.

Le Comité Scientifique discutera des différents moyens pour limiter les effets néfastes du stress oxydant et limiter l'impact des espèces réactives de l'oxygène sur les protéines, lipides et sucres.

La SFA a réuni des experts académiques et industriels pour discuter des dernières avancées du monde de l'industrie agro-alimentaire qui pourraient limiter les pathologies chroniques.

Lors de cette conférence, trois axes seront abordés:

- **Limiter la Réaction de Maillard:** Comment limiter la formation d'acrylamide et de produits néoformés?
- **Limiter l'oxydation des acides gras:** Présentation de différents cas pratiques:
 - Quel rôle pour les antioxydants pour préserver les acides gras essentiels des viandes de l'oxydation?
 - L'huile de palme rouge. L'huile de Palme rouge est un problème actuel, relayé par de nombreux médias, de par sa forte teneur en acides gras saturés. Le but de la SFA est de mettre en évidence des stratégies pour remplacer l'utilisation de l'huile de palme rouge et par conséquent limiter la formation de produits d'oxydation dans les produits agro-alimentaires.
- **Présenter les différentes activités antioxydantes des épices et extraits de plantes** à fort potentiel d'utilisation en industrie agro-alimentaire pour limiter l'oxydation et renforcer l'activité antioxydante (curcumine, romarin, artichaut, thym, polyphénols...)

Stress Oxydant, Oxydation & Industrie Agro-Alimentaire: Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras



Le but de la conférence « **Stress Oxydant, Oxydation et Industrie Agro-alimentaire: Réaction de Maillard et Oxydation des Acides Gras** » est de mettre en évidence les stratégies et innovations permettant de favoriser une alimentation saine basée sur des apports en antioxydants importants et des ingrédients riches par leur activité antioxydante. Celle-ci permet d'agir efficacement sur l'oxydation des lipides, protéines et sucres.

Enfin la conférence se terminera par une **table ronde et réflexion** qui s'efforcera de **trouver les moyens de remplacer les acides gras saturés**, en particulier des innovations pour remplacer l'huile de palme rouge, ainsi que des innovations et ingrédients à activité antioxydante pour limiter la production excessive des produits de Maillard et l'acrylamide.

Nous discuterons également de l'alimentation de demain: **Quelle est la part de responsabilité des fournisseurs de matière première, des services de R&D et façonniers ainsi que des services marketing?**

Enfin, nous aborderons les **problèmes de Standardisation des Méthodes de Dosage** du Stress Oxydant et Activité antioxydante des extraits, ingrédients et produits agro-alimentaires.

Dans l'attente de vous rencontrer à Paris.

Dr Marvin Edeas
Président de la SFA

**Stress Oxydant, Oxydation
& Industrie Agro-Alimentaire:
Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras**



**Comment limiter la glycation des protéines et la production d'acrylamide?
Quel rôle pour les antioxydants pour préserver les acides gras essentiels
des viandes de l'oxydation?**

Comment substituer l'huile de Palme Rouge dans les produits agro-alimentaires?

Jeudi 7 avril 2011

Programme

8h30 Accueil des participants

**Réaction de Maillard, Glycation et
Industrie Agro-Alimentaire: Dernières avancées**

8h55 Introduction générale de la journée

9h00 Dernières avancées sur le stress oxydant et son impact sur la santé

Le rôle subtil des espèces réactives de l'oxygène et des antioxydants

Antioxydants et Industries Agro-Alimentaires: Controverses et Crédibilité

Présentation du projet «Standardisation des Méthodes de Dosage du Stress Oxydant in vitro et chez l'homme»

9h45 La Réaction de Maillard, partage du glucose entre métabolisme et chimie organique in vivo

Quel est le métabolisme des produits de glycation?

Quelles sont ses conséquences au niveau cellulaire?

Quels sont ses effets et ses impacts sur la santé?

10h30 Pause Café

Stress Oxydant, Oxydation & Industrie Agro-Alimentaire: Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras



11h00 Réaction de Maillard et Industrie Agro-Alimentaire en 2011

Quelles sont les dernières avancées scientifiques sur les produits néo-formés?

Le cas des Capteurs Spectralys: une technologie de rupture pour contrôler et limiter la formation de contaminants néoformés dans les aliments transformés

Contrôler la formation de furane dans les petits pots pour bébé

Limiter la formation d'acrylamide dans la chicorée par l'optimisation du procédé de torréfaction

Inhiber la formation d'acrylamide par des extraits antioxydants

11h35 Les dernières avancées de l'industrie sur les produits néo-formés: La mise à jour de la Tollbox de la Confédération Européenne de l'Industrie Alimentaire

11h50 Discussion

Epices et Antioxydants:

Dernières avancées scientifiques et Applications Industrielles

12h00 Activité antioxydante: Importance des techniques d'évaluation de la capacité antioxydante, des conditions d'extraction des antioxydants et de la matrice végétale utilisée

Techniques d'évaluation de la capacité antioxydante: description, points forts et points faibles

Importance des conditions d'extraction

Activité antioxydante des fruits rouges: variations en fonction de divers paramètres

Le cassis et ses effets sur la santé

12h30 Déjeuner

Stress Oxydant, Oxydation & Industrie Agro-Alimentaire: Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras



Oxydation des Acides Gras dans les aliments: Quel rôle pour les antioxydants pour préserver les acides gras essentiels des viandes de l'oxydation?

14h00 **La lipoperoxydation: principes et conséquences ; exemple d'un apport en antioxydants alimentaires dans la prévention de la lipoperoxydation dans la viande bovine**

Stress oxydant et lipoperoxydation

Comment évaluer l'intensité des processus de lipoperoxydation au niveau de l'animal et ses produits?

Rôle des antioxydants dans la prévention des processus de lipoperoxydation

Exemples de recherches conduites dans la prévention de la lipoperoxydation chez le ruminant: conséquences sur les qualités nutritionnelles des viandes

14h45 **Intérêt des antioxydants dans la prévention des virements de couleur liés à l'oxydation dans la viande bovine**

Stabilité de la couleur des viandes bovines au cours des processus de transformation/conservation: principes et conséquences

Relation entre couleur et peroxydation

Rôle des antioxydants dans la prévention des virements de couleur

15h15 Pause Café

Comment Substituer les Acides Gras Saturés et Trans dans l'Industrie Agro-Alimentaire? Quelles sont les alternatives?

15h45 **Les isomères *trans* de l'acide oléique de la viande bovine: impact sur la valeur nutritionnelle de la viande et la santé de l'Homme**

*Structure et voies de biosynthèse des acides gras monoinsaturés *trans* chez le ruminant*

*Valeurs santé des différents isomères *trans* chez l'homme*

*Méthodes de séparation et d'étude des différents isomères *trans**

*Impact des facteurs nutritionnels sur le dépôt et la distribution des isomères *trans* dans la viande chez le bovin*

16h15 **Innovations de l'industrie alimentaire pour réduire les Acides Gras Saturés dans les produits: l'exemple des frites surgelées**

**Stress Oxydant, Oxydation
& Industrie Agro-Alimentaire:
Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras**



16h30 **Discussion. Les Acides Gras Saturés et leur impact sur la santé: Le cas de l'Huile de Palme Rouge. Existe-t-il des Alternatives? Quelles sont ces alternatives?**

Table Ronde

17h00 **Table ronde et discussion**

Quelles sont les innovations et ingrédients à activité antioxydante pour limiter la production excessive des produits de Maillard et l'acrylamide?

Quelle est la part de responsabilité des fournisseurs de matière première, des services de R&D et façonniers ainsi que des services marketing?

17h30 **Avis de la SFA sur les antioxydants à fort potentiel utilisés dans l'industrie agro-alimentaire**

Présentation du projet Standardisation des Méthodes de Dosage du Stress Oxydant et Activité antioxydante des extraits, ingrédients et produits agro-alimentaires

18h00 **Fin de la journée**

**Stress Oxydant, Oxydation
& Industrie Agro-Alimentaire:
Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras**



Pour toute information et inscription, merci de nous contacter:

Pour toute réservation d'hôtel

Merci de nous contacter pour vous fournir les informations de nos partenaires

Compte-Rendu

La SFA édite un compte-rendu de ses conférences.

Si vous souhaitez vous procurer les différents comptes-rendus, merci de nous contacter

Adhésion à la SFA

Vous pouvez adhérer à la SFA, ISANH, ISANH España et JSA qui vous permettra d'avoir certains avantages.

Pour cette conférence, vous pouvez bénéficier de 100€ de réduction sur le tarif HT.

A votre Agenda:

Compléments Alimentaires: Etat des Lieux et Perspectives

Dispositifs Médicaux et Compléments Alimentaires

8 avril 2011, Paris

Vitamine D: Dernières Avancées Scientifiques et Applications

19 mai 2011, Paris

World Congress on Fertility & Antioxidants

7-8 Octobre, Genève

**Stress Oxydant, Oxydation
& Industrie Agro-Alimentaire:
Réaction de Maillard & Oxydation des Acides Gras**



World Congress on Targeting Mitochondria 2011

20-21 Octobre, Berlin

World Congress on Tea & Health 2011

27-28 Octobre, Berlin

Standardisation des Méthodes de Dosage des Antioxydants

8 décembre 2011, Paris



Société Française des Antioxydants

15 rue de la Paix

75002 Paris

Tel: 01 55 04 77 55

Fax: 01 55 04 77 57

www.sfa-site.com