

# Chimie de l'alimentation

202-NE3-LG

Comme nous sommes ce que nous mangeons, il y a présentement un intérêt grandissant pour les connaissances dans le domaine de l'alimentation que ce soit en lien avec la santé (prévention, nutrithérapie, molécules anticancéreuses) ou la création et l'exploration culinaire (gastronomie moléculaire).

Dans ce cours, l'étudiant approfondira les principales classes de composés organiques lui permettant de mieux comprendre les interactions impliquant des molécules biologiques importantes liées à l'alimentation tels les lipides, les glucides et les protéines.

Il sera possible de réaliser un projet multidisciplinaire en transformation alimentaire qui permettra de créer de nouveaux mets ou préparations ou encore de mettre au point de nouveaux procédés à partir des techniques récentes de transformation alimentaire (cuisine moléculaire et autres). Ces projets de fin d'études seront proposés directement par des entreprises locales du milieu alimentaire voulant créer de nouveaux produits : des entreprises agricoles, des transformateurs artisanaux, des restaurateurs, des brasseries, etc. Ainsi, vous participerez à la création d'un produit alimentaire novateur pour une entreprise locale qui pourra ensuite le commercialiser.



Ce cours permet de compléter des compétences l'atteinte  
**00UU : Traiter un ou plusieurs sujets, dans le cadre des sciences de la nature,  
sur la base de ses acquis.**

**00UV : Appliquer une démarche scientifique dans un domaine propre aux sciences  
de la nature**

# Projets en transformation alimentaire pour le cours de chimie de l'alimentation



Bretzels à base de résidus de brassage de bière (drèches) en collaboration avec la brasserie Saint-Graal de Sainte-Thérèse



Sphère à l'eau de tomate (translucide) avec insertion d'huile aromatisée au basilic en collaboration avec Atelier #16.



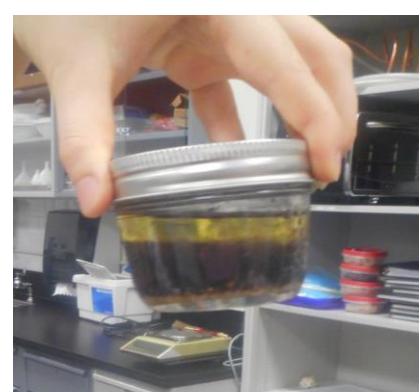
Jujubes à l'éable en collaboration avec Aux saveurs du printemps. Ce produit a été commercialisé à l'été 2019 par un étudiant.



Sphère à l'éable avec encapsulage de morceaux de fraise. Projet en collaboration avec aux saveurs du printemps



Produits gélifiés (films, spaghetti, perles) à base de bières Stout de Brasseurs illimités de St-Eustache



Vinaigrette à l'éable en cours de commercialisation avec Aux saveurs du printemps



Barre de survie à la farine d'insectes contenant la plupart des nutriments essentiels pour la santé.



Toffey à la bière rousse Grand Tarla en collaboration avec Le p'tit verrat



Caramel à l'ail noir (ici sur biscotte avec duxelle de champignons) en collaboration avec La Garlic.