



# Science et Innovation



## Centre de recherche et de développement sur les aliments

### Saint-Hyacinthe (Québec)

Le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) de Saint-Hyacinthe (Québec) fait partie du réseau de 19 centres de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Le Centre est voué à la recherche et à la mise au point de méthodes de préservation des aliments et du maintien de leur qualité, ainsi qu'à la transformation sûre et efficace des aliments. On y mène également des recherches sur les ingrédients d'aliments qui favorisent la santé et offrent d'autres avantages, au-delà de leur valeur nutritive de base.

La salubrité des aliments constitue aussi un domaine important de recherche; dans ce contexte, le Centre collabore avec la faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Par le biais du programme industriel du Centre, des usines pilotes sont louées à des entreprises agroalimentaires qui s'en servent pour des activités de transformation des aliments et d'essais à petite échelle. Le Centre offre en outre de nombreux services de recherche et d'analyse de renseignements par l'intermédiaire de sa fondation des gouverneurs.

### Domaines de recherche

Le CRDA aide le secteur de l'alimentation du Canada à mieux soutenir la concurrence en menant des recherches approfondies dans le domaine de la transformation et de la salubrité des aliments. En outre, le Centre favorise le développement et le transfert de technologies en mettant un effectif scientifique et technique à la disposition de l'industrie canadienne dans le cadre de divers projets de recherche et de développement.

#### Recherche et innovation axées sur la salubrité des aliments

- Étudier le procédé fondé sur le mélange d'acides organiques (acide lactique et acide propionique) afin de stabiliser et de préserver les produits alimentaires d'origine végétale
- Étudier les extraits de levure et les bactéries et leurs effets sur la sécurité de la transformation des aliments
- Mener des recherches visant à trouver des moyens plus efficaces de détecter et de contrôler les microorganismes pathogènes, y compris les virus, qui causeraient 80 p.100 des maladies d'origine alimentaire
- Effectuer des recherches visant à identifier, caractériser et contrôler les allergènes alimentaires, à assurer la traçabilité opérationnelle et la salubrité des produits frais

## Du producteur au consommateur – Soutenir l'industrie agroalimentaire

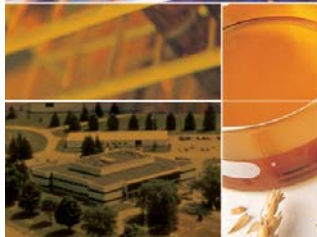
- Concevoir des projets visant à améliorer le rendement énergétique des procédés de production alimentaire qui permettent de préserver et d'améliorer la qualité des aliments
- Mener des recherches sur les aliments, du point de vue de leur goût, de leur odeur et de leur texture ainsi que de leurs propriétés en matière de santé
- Étudier les attentes des consommateurs en ce qui concerne la qualité et l'aspect pratique des aliments, y compris sur le plan de l'entreposage
- Autres domaines étudiés : enzymes recombinantes et molécules bioactives, ingrédients laitiers, biopolymères, analyse spectrale et relation structure-propriété des biomolécules

## Faits, chiffres et établissements

- 26 chercheurs et un effectif total de 130 employés
- Immeuble de 8 030 mètres carrés
- Programme industriel
- 3 200 mètres carrés d'installations pilotes destinées à la transformation des aliments
- Auditorium multimédia de 94 places
- Installations de *Carrefour de l'innovation technologique alimentaire*, qui comprend quatre laboratoires, quatre installations pilotes et les bureaux connexes

## Pour nous joindre

3600, boul. Casavant Ouest  
Saint-Hyacinthe (Québec)  
J2S 8E3  
Tél. : 450-773-1105  
Télec. : 450-773-8461



Also available in English under the title: *Food Research and Development Centre*  
© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2007  
N° de catalogue A00-00/0-2007F  
ISBN 000-0-000-00000-0  
N° AAC 10323F