

PROTÉINES DE PROTÉAGINEUX :

des atouts pour l'alimentation de demain

Workshop AgroSupDijon 3 juillet 2015

Samuel LUBBERS, UMR PAM

Des protéines pour tous

- **Enjeu nutritionnel:**
 - Besoin d'augmenter l'accès aux protéines à l'échelle mondiale,
 - Besoin de corriger les régimes alimentaires occidentaux (excès calories animales, déficience en fibres...)
- **Enjeu environnemental** : induit par l'élevage
- **Les protéagineux** apparaissent comme une solution d'avenir en alimentation humaine

Transition alimentaire ...

- Mange ta viande



- Mange tes fèves



difficile ...

Des graines riches en protéines

- Pois, Fève, Lupin...
 - Le retour à une consommation de légumes secs avec moins de viande **peu attractif** pour le mangeur occidental
- Besoin d'**innovation** pour des produits à base de protéines végétales...



Obstacles à l'utilisation à surmonter:

- Goût « **végétal** » , **amertume** de certaines fractions
- Performances fonctionnelles moindres que certaines protéines animales (protéines laitières, gélatine...)

Questions de recherches



Au sein de l'UMR

Procédés Alimentaires et Microbiologiques

Rémi Saurel, Florence Husson, Yves Wache, doctorants

Dominique Valentin CSGA

1- Caractérisation des propriétés fonctionnelles de protéines issues de différentes espèces de protéagineux notamment le pois et la fève

- Etude de la structure de ces protéines
- Techniques séparatives à partir de la graine
- Propriétés : gélifiante, moussante, émulsionnante

Questions de recherches

2- Etude de processus fermentaires (lactique, alcoolique...)

- Sélection de souches de bactéries lactiques et autres
- Étude des conditions de fermentation et la maîtrise des fermentations
- Analyse des composés d'arôme, et autres composés fermentaires
- Analyse sensorielle de l'odeur, du goût, de la texture

Afin

- Amélioration les qualités organoleptiques : arômes, texture
- Limiter les composés désagréables : goût végétal, amertume
- Innovation produits riches en protéines végétales

Question de recherches ...pour demain

- **Retour vers la graine**

1. Non maitrise de la matière première alors que certains composés désagréables sont issus de la graine
2. Besoin de connaitre les variétés pour identifier celles répondant le mieux aux attentes agro-alimentaires
3. Besoin de nouvelles variétés pas encore cultivées



Le transfert...c'est



... pour la création
de nouveaux
aliments, qui arrivent
**dans vos
assiettes !**

Merci de votre attention