



Les lipides polaires laitiers

Intérêts fonctionnels et bénéfiques nutritionnels

Journée de restitution du programme de recherche VALOBAB
VALOrisation durable du BABeurre

24 janvier 2017 - Maison du lait - Paris 9^{ème}

9.00 Accueil des participants

9.30 - Introduction - *Thierry Geslain (DirAST, Cniel)*

Contexte et objectifs du projet Valobab - *MC. Michalski (CarMeN, Inra Lyon)*

Du babeurre aux lipides polaires laitiers : approches technologiques et physico-chimiques

Modérateur : *JJ Snappe (Ingrédia)*

10.00 - Concentration en lipides polaires de babeurre - *G. Gesan-Guiziou (STLO, Inra Rennes)*

- Mises au point technologiques à partir de produits industriels, et recommandations
- Vers de nouvelles alternatives technologiques mettant en œuvre des procédés membranaires

11.00 Pause-café

11.15 - Propriétés fonctionnelles des lipides polaires laitiers - *C. Lopez (STLO, Inra Rennes)*

11.50 - Un exemple d'application : le beurre allégé 60% - *S. Breau (ENILIA, Surgères)*

12.10 - Table ronde animée par JJ. Snappe (Ingrédia) avec G. Gesan-Guiziou, C. Lopez et S. Breau

12.45 Déjeuner

Intérêt santé des lipides polaires laitiers : étude d'intervention nutritionnelle et perception par le consommateur

Modérateur : *O. Cousin (Sodiaal)*

14.30 - Facteurs de risque cardiovasculaire : vers un rôle modulateur des lipides polaires du babeurre ?

C. Malpuech-Brugère (UNH, Clermont-Ferrand)

14.50 - Consommation de produits laitiers enrichis en lipides polaires : quels effets sur le métabolisme ?

MC. Michalski (CarMeN, Inra, Lyon)

15.40 - Image des ingrédients laitiers lipidiques auprès des consommateurs - *V. Herbreteau (Actalia, Rennes)*

16.00 - Table ronde animée par O. Cousin (Sodiaal) avec MC. Michalski, C. Malpuech-Brugère et V. Herbreteau

16.30 - Conclusion