

Les finissants en Techniques de diététique développent de nouveaux produits alimentaires

Laval, le 22 mai 2012 – Les finissantes et les finissants en Techniques de diététique ont présenté leurs projets de fin d'études à l'événement *Espace cocktail*, le 16 mai dernier au Collège Montmorency. En collaboration avec des entreprises agroalimentaires de la région, ils ont développé des produits à valeur ajoutée. Les partenaires et les membres du personnel du Collège présents ont notamment pu déguster des potages aux légumes sans agent de conservation, ainsi que des muffins et des tartinades aux fruits réduits en sucres. « Cette activité permettait aux étudiants d'appliquer les connaissances acquises durant leurs trois années d'études, dans un contexte où ils devaient répondre à de véritables exigences commerciales », explique Martine Lauzon, professeure et responsable du projet.



Vanessa Tarenzo, Stéphanie Roy et Jessica Rozon ont développé des tartinades destinées à une clientèle désireuse de perdre du poids.

M^{me} Lauzon souligne également qu'une analyse microbiologique a été conduite par l'INRS-Institut Armand-Frappier sur tous les produits créés, afin d'établir leur durée de vie. C'est depuis 2009 que ces deux maisons d'enseignement supérieur collaborent étroitement. « Ce partenariat a permis la création d'un canal de transfert de connaissances ainsi que la mise sur pied de stages et d'activités d'apprentissage complémentaires », mentionne M^{me} Lauzon. Par exemple, des étudiants en Techniques de diététique ont produit des charcuteries contenant des ingrédients

naturels de conservation mis au point par des étudiants chercheurs de l'INRS, puis ils ont évalué leurs propriétés organoleptiques. Un nouveau procédé de cuisson sous vide pour les viandes a aussi été analysé conjointement par les étudiants des deux établissements.

D'autres précieux partenaires du département de Techniques de diététique étaient aussi de la fête, comme la Table de concertation agroalimentaire de Laval qui présentait son nouveau centre d'accompagnement en transformation alimentaire (CATA) ainsi que la Société des technologues en nutrition (STN) qui regroupe les techniciennes et les techniciens en diététique du Québec.