



Colloque sur les légumineuses

Haricots, Pois & Lentilles - Symposium -Des ingrédients sains pour mieux se nourrir!

les 30 et 31 janvier 2008
Hotel Marriott-Yorkville, Toronto, Ontario.

Conférence organisée par le secteur des légumineuses du Canada, en partenariat avec le Ministère de l'agriculture et de l'agro-alimentaire du Canada et le Centre des technologies de l'alimentaire de Guelph.

Agenda

mercredi 30 janvier 2008

16:00 – 18:30 Inscriptions
18:00 – 21:00 Réception et présentation d'aliments à base de légumineuses & dégustation avec **BONNIE STERN**
auteure de la série de livres de cuisine *HeartSmart* et du prestigieux "*Bonnie Stern's Essentials of Home Cooking*"

jeudi 31 janvier 2008

07:45 - 08:30 **INSCRIPTIONS**

08:30 – 08:40 **Présentation du PIP* et allocution de bienvenue**
Peter Watts, directeur de l'innovation des marchés,
Pulse Canada.

SESSION # 1 CARACTÉRISTIQUES ALIMENTAIRES DES LÉGUMINEUSES

08:40 – 09:00 **Le PIP: actualités**
Dr. Julianne Kawa, directrice de l'innovation des marchés
Pulse Canada.

09:00 – 09:20 **Légumineuses: effets à court terme sur le régime alimentaire et le métabolisme.**
Dr. Harvey Anderson, Université de Toronto.

09:20 – 09:40 **Légumineuses: leur contribution au bon fonctionnement vasculaire et à la production d'hormones qui empêchent l'artériosclérose.**
Dr. Peter Zahradka, Université du Manitoba.

09:40 – 10:00 **Légumineuses: leur contribution au maintien de la flore intestinale, au bon fonctionnement du système gastro-intestinal et à la sécrétion de lipides de sérum dans des adultes en bonne santé.**
Dr. Alison Duncan, Université de Guelph.

- 10:00 – 10:30** **Pause - dégustation**
- 10:30 – 11:00** **Les légumineuses et l'index glycémique**
Dr. Alexandra Jenkins, GI Laboratories - Université de Toronto.
- 11:00 – 11:20** **Des lentilles pour de meilleurs rendements sur les terrains de foot**
Dr. Gordon Zello, Université de la Saskatchewan
- 11:20 – 11:40** **Globix - Gagnant du concours de développement de produits alimentaires, AACC 2007 – Alex Anton, Fernando Luciano, Heather Maskus, Université du Manitoba**
- 12:00 – 13:15** **DÉJEÛNER ET PRÉSENTATION,**
Leslie BECK, Diététicienne agréée
Diététicienne reconnue au Canada et auteure de "The No-Fail Diet, elle traitera de l'évolution du consommateur.
- SESSION # 2** **PROGRESSION DE LA CONSOMMATION DE LÉGUMINEUSES: DÉBOUCHÉS EN PERSPECTIVE**
- 13:15 – 14:00** **Exemples d'innovations à base de légumineuses en Amérique du Nord. Gary Fread, Centre des technologies de l'agroalimentaire de Guelph.**
- 14:00 – 14:30** **Image de marque à consolider: haricot = santé et bien-être**
Sara Rose, Bush Brothers and Company.
- 14:30 – 15:00** **Légumineuses et technologies du conditionnement: perspectives.**
John Michaelides, Centre des technologies de l'agroalimentaire de Guelph.
- 15:00 – 15:30** **Pause – dégustation.**
- SESSION # 3** **ALIMENTS À BASE DE LÉGUMINEUSES**
- 15:30 – 15:50** **Aliments disponibles à base de légumineuses et développement d'alternatives aux viandes animales: tour d'horizon.**
Dr. Kevin Swallow, Centre des innovations dans le conditionnement des aliments, Leduc.
- 15:50 – 16:10** **Des légumineuses dans les breuvages, les entremets, les yaourts: tour d'horizon des développements.**
Dr. Joyce Boye, Centre des recherches et du développement des aliments, Sainte-Hyacinthe.
- 16:10 – 16:30** **Fécules à base de légumineuses: résistance accrue.**
Dr. Bob Tyler, Université de la Saskatchewan.
- 16:30 – 16:50** **La formulation de produits alimentaires de base à l'aide de farines de pois ou de haricots.**
Dr. Linda Malcolmson, Institut international du Canada pour les grains.
- 16:50 – 17:00** **Observations de clôture – Gordon Bacon, Pulse Canada**

