



F O R U M

T E C H N O -

L O G I Q U E

2 0 1 6

Novalait

Catalyseur de recherche

Programme Forum Technologique 2016 - 2 juin 2016

Hôtel et suites Le Dauphin, 600 boul. St-Joseph, Drummondville, QC J2C 2C1

8 h 00 Accueil des participants

8 h 40 Ouverture

Transformation laitière - Salle Royale 1
Mme Élise Gosselin, directrice générale



Production laitière - Salle Royale 2
M. Réal Gauthier, président de Novalait



8 h 45 Résultats et retombées des recherches - Salles Royales 1 et 2

Modérateur : Mme Carole Thibault, Danone

Modérateur : Mme Geneviève Rainville, PLQ

8 h 45 **Comment enrichir les produits laitiers en polyphénols et bénéfiques pour la santé**

M. Laurent Bazinet, Université Laval

Évaluer la rentabilité à vie d'une vache en faisant parler les données de production et de santé

M. Roger Cue, Université McGill

9 h 10 **Mieux comprendre le rôle de la typicité du lait dans la qualité des fromages fins**

M. Steve Labrie, Université Laval

Vitamines B, les bactéries du rumen suffisent-elles toujours à la tâche ?

Mme Christiane Girard, AAC-CRDBLP

9 h 35 **Les traitements mécaniques ont-ils un impact sur les qualités technologiques du lait ?**

M. Michel Britten AAC-CRDA

Comment le profil minéral de la ration influence la matière grasse du lait

Mme Édith Charbonneau, Université Laval

10 h 00 Concours Ma thèse en 180 secondes

Concours Ma thèse en 180 secondes

10 h 20 Pause Santé - Affiches de la relève scientifique - Salle Royale 3

11 h 10 Vision et leadership en recherche laitière - Salles Royales 1 et 2

11 h 10 **Novalait dévoile ses nouvelles priorités de recherche** - Mme Élise Gosselin, directrice générale

11 h 30 **Nouvelle initiative de recherche sur le confort, la longévité et la vie durable des bovins laitiers**
Mme Elsa Vasseur, Université McGill

12 h 00 Dîner - Salle Royale 3

13 h 00 Affiches de la relève scientifique - Salle Royale 3

13 h 45 Conférences - Consolider les expertises - Salles Royales 1 et 2

Modérateur : M. Simon Robert, Agropur coopérative

13 h 45 **Conférencier vedette : Titre de la conférence à venir**

M. Dave Barbano, Professeur, Science des aliments et Directeur, Northeast Dairy Foods Research Center, Cornell University

14 h 30 **Bilan et retombées**

Chaire de recherche industrielle Contrôle nutritionnel de la production des constituants du lait

M. Yvan Chouinard, Université Laval

15 h 00 **Mesurer et améliorer l'efficacité des procédés de transformation du lait**

Analyse du cycle de vie d'une fromagerie

Chaire de recherche industrielle en Efficacité des procédés de transformation du lait

M. Yves Pouliot, Université Laval

15 h 50 Remise des Prix d'excellence

16 h 00 **Allocution de clôture** M. Réal Gauthier, président de Novalait

16 h 15 Vin et fromages

Session d'affiches au Carrefour de la relève technologique 2016

		Thème d'affiches	Étudiants responsables	No.
Chaire Composants du lait		Lait enrichi en acides gras oméga-3 : Les défis liés à sa conservation	Daniel Rico, ULaval	1
		Un nouvel ingrédient pour maximiser la teneur en oméga-3	Maxime Leduc, ULaval	2
		Le potentiel des acides gras à chaîne impaire et/ou ramifiée comme outil diagnostique	Eric Baumann, ULaval	3
Chaire Efficience		Analyse métagénomique des espèces bactériennes retrouvées dans des biofilms de membranes industrielles	Julien Chamberland, ULaval	4
		Microfiltration du lait sur membrane polymérique spiralée : impact du diamètre de pores	Dany Mercier-Bouchard, ULaval	5
Ententes de partenariat FRQNT-NOVALAIT-MAPAQ		Points de vue sur la réforme selon les producteurs laitiers, vétérinaires et conseillers à la ferme: approche par la méthode Q *Entente de collaboration pour l'innovation AAC-FRQNT-MAPAQ-NOVALAIT	Denis Haine, UMontréal	6
		Nutrition minérale : Nouvelles perspectives pour des performances laitières optimales	Angel Rene Alfonso-Avila, ULaval	7
		Les graminées alternatives à la fléole des prés cultivée en association avec la luzerne	Florence Pomerleau, UMcGill	8
		Une méthode de PCR à temps réel pour la quantification de levures de la microflore naturelle présentes dans l'écosystème fromager	Andréanne Lamarche, ULaval	9
		Impact des constituants du babeurre sur la coagulation du lait par la présure	Marie-Pierre Gauvin, ULaval	10
		Impact de hautes pressions d'homogénéisation du lait sur ses aptitudes à la transformation fromagère	Marie-Pier Vigneux, ULaval	11
		Impact du brassage, du lissage et du refroidissement sur les propriétés rhéologiques du yogourt brassé en utilisant un banc d'essai pilote simulant les conditions industrielles	Valérie Guénard-Lampron, ULaval	12
		Effet des ingrédients et de la température de brassage sur la structuration et les propriétés du yogourt brassé	Audrey Gilbert, ULaval	13
		Effet de la teneur en matières grasses et de cisaillements de type industriel sur les propriétés rhéologiques de yogourts brassés.	Noémie Lussier, ULaval	14
		Essai clinique d'un protocole de traite en début de lactation et de son effet sur les corps cétoniques sanguins	Pierre-Alexandre Morin, UMontréal	15
		L'impact d'une traite incomplète en début de lactation sur l'inconfort des vaches	Catarina Krug, UMontréal	16
		Ingénierie métabolique pour la bioproduction d'acétoïne et de butanediol à partir de résidus de production fromagère	Jean-Francois Rousseau, USherbrooke	17
		Production of acetoin and 2-3 butanediol by lactoserum fermentation	David Fernandez-Gutierrez, USherbrooke	18
		Analyse environnementale de la valorisation des résidus fromagers	Angela Maria Trivino, ULaval	19
		CRISPR-Cas9 pour l'édition de génome et l'étude des gènes virulents du phage p2	Marie-Laurence Lemay, ULaval	20
		La biologie des systèmes appliquée au cheddar	Alexia Lacelle-Côté, ULaval	21
		Analyse transcriptomique sur embryons bovins obtenus à partir d'ovocytes de donneuses en période péripubertaire	Léonie Morin-Dubé, ULaval	22
		Évaluation de la réponse immunitaire de traitement au tarissement sans antibiotique à base d'hydrogel de chitosane	Samuel Lanctôt, UMcGill	23
	Impact de l'enrichissement en protéines des yogourts de type grec par ultrafiltration ou centrifugation sur l'évolution des probiotiques et contaminants durant l'entreposage	Andréanne Moineau –Jean, ULaval	24	