

## Communiqué de presse

7 juin 2011

BIOTECHNICA 2011 (du 11 au 13 octobre)

### **Les denrées modernes et la sécurité alimentaire : la biotechnologie alimentaire, un thème au cœur de BIOTECHNICA 2011**

- Nouvelle exposition thématique dans le hall 9
- Symposiums scientifiques propices aux échanges avec les spécialistes
  - Procédés de production, dispositions réglementaires, nouveautés en matière d'analyses alimentaires
  - Tests sensitifs et méthodes de mise en évidence des bactéries et allergènes

**Hanovre.** En dépit de la foison des émissions culinaires et des chefs cuisiniers qui prodiguent leurs conseils alimentaires sur le petit écran quotidiennement ou presque, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits finis. Certains de ces produits de supermarchés prônent leurs effets bénéfiques sur la santé, d'autres leur côté pratique, mais tous ont un parcours commun : ils résultent d'un savoir-faire biotechnologique complexe. Procédés de production modernes, dispositions réglementaires, nouvelles législations et processus analytiques garants de la qualité des denrées alimentaires sont les thématiques au cœur de la présentation « Biotechnologie alimentaire » organisée pour la première fois au salon BIOTECHNICA 2011. Les représentants de la recherche, de l'industrie, des associations professionnelles et des services de contrôle alimentaire montreront les progrès réalisés dans les analyses,

N° 009-2011 F / 101-KSi

1 / 4

technologies et procédés mis en œuvre. Ce vaste programme sera complété par des interventions d'exposants.

Le recours aux procédés industriels jouant un rôle croissant dans la transformation des aliments, la lisibilité des ingrédients est de plus en plus difficile pour les consommateurs, et le contrôle alimentaire de plus en plus complexe. « Dans le domaine de la biotechnologie alimentaire, nous assistons à un affinement constant des procédés d'analyse, tant en ce qui concerne la mise en évidence des allergènes que celle des risques microbiologiques », observe le Dr Andrea Dreusch de la société MicroMol GmbH, Karlsruhe, organisatrice du symposium « Biotechnological Innovation in Food » à BIOTECHNICA.

Outre les dispositions réglementaires européennes actuelles sur la déclaration des effets sanitaires de denrées telles que les yaourts probiotiques, le secteur alimentaire s'attend à ce que de nouvelles règles sur les allergènes soient mises en place d'ici quelques années. Elle se prépare donc à répondre aux questions qui lui seront alors posées en développant des tests d'une sensibilité grandissante ainsi que des méthodes destinées à mettre en évidence des allergènes jusqu'ici indétectables.

« L'affinement des tests ne se limite pas à la détection des allergènes », précise le Dr Dreusch. « L'opinion publique est aujourd'hui davantage sensibilisée aux risques microbiologiques. La filière de la biotechnologie alimentaire prend cette préoccupation en compte en développant et en utilisant de nouveaux tests bactériologiques sensibles. » Les bactéries de type *Campylobacter* posent un problème grandissant dans le domaine des aliments industrialisés. Elles provoquent des symptômes semblables à ceux causés par la salmonelle, et déclenchent même à l'heure actuelle davantage d'infections

N° 009-2011 F

alimentaires. Or, c'est un agent pathogène difficile à mettre en évidence - un casse-tête pour toute la branche.

**Symposium « Biotechnological Innovation in Food »**

Ce symposium présentera les dispositions réglementaires et procédures d'application les plus récentes. Le président du groupe scientifique (CEF Panel) de l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA), le Pr Klaus-Dieter Jany, fournira toutes les informations requises à ses auditeurs de l'industrie agro-alimentaire, et leur montrera les possibilités offertes par le marché. Le symposium fera aussi le point sur les allergènes alimentaires, les facteurs de risque, les valeurs limites et les procédés de détection des allergènes alimentaires. Il aura lieu le 12 octobre prochain, de 9 heures à 18 heures, au Centre de Congrès (CC) du parc des expositions de Hanovre.



## **Ingrédients bioactifs pour les aliments fonctionnels**

Les exigences des consommateurs envers les aliments transformés et, ce qui va de pair, envers la qualité de ces denrées, ne cessent d'augmenter : ces produits doivent non seulement être savoureux, sûrs et exempts de bactéries, mais aussi, autant que possible, favoriser la santé. Or le développement d'aliments fonctionnels répondant à ces critères nécessite le recours à des additifs nouveaux ainsi qu'une modification biotechnologique des denrées traditionnelles. Le symposium « Ingrédients bioactifs pour les aliments fonctionnels » permettra à la Fédération de recherche en sciences agro-alimentaires de Basse-Saxe (FAEN) de souligner divers aspects de cette thématique. Elle apportera en l'occurrence un éclairage nouveau sur l'utilisation de produits traditionnels tels que les pommes de terre, les champignons ou l'huile de colza, ainsi que sur les perspectives désormais offertes au secteur alimentaire. Le symposium sera tenu le premier jour du salon, le mardi 11 octobre 2011, au Centre de Congrès (CC) du parc des expositions de Hanovre.

Nombre de caractères (espaces compris) : 5 402

### **Contact presse auprès de la Deutsche Messe :**

Katharina Siebert

Tél. : +49 511 893 10 28

E-mail : [katharina.siebert@messe.de](mailto:katharina.siebert@messe.de)

Communiqués de presse et photos :

[www.biotechnica.de/presseservice](http://www.biotechnica.de/presseservice)