
Communiqué de Presse

Paris – 2 Juin 2014

Le projet Prometheus présente les résultats de trois années de recherche dans le domaine de la sécurité alimentaire

Le projet PROMETHEUS vient de publier son rapport final présentant les résultats encourageants de trois années de recherche sur la formation des composés néo-formés issus des procédés agro-alimentaires de chauffage et cuisson, leur suivi et leur réduction. Ces résultats vont permettre aux industriels de l'agro-alimentaire d'identifier les moyens les plus pertinents pour diminuer la quantité de ces composés néo-formés dans leurs produits, et ce à l'échelle industrielle. Le but final étant bien sûr de pouvoir contribuer à la santé du consommateur européen en lui offrant des produits de meilleure qualité.

PROMETHEUS est un projet de recherche européen dont le principal objectif est d'aider l'industrie agro-alimentaire européenne à réduire l'exposition de leurs consommateurs au risque des contaminants néo-formés de chauffage, sans affecter la qualité ni la sécurité microbiologique des produits. Depuis mai 2011 jusqu'à aujourd'hui, de nouvelles stratégies et technologies ont été développées pour l'industrie dans le cadre de ce projet. Lait infantiles, biscuits, petits pots pour bébés, conserves de poisson et de légumes ont été choisis comme produits alimentaires modèles.

Par ailleurs, plusieurs procédés agro-alimentaires alternatifs ont été étudiés, comme la cuisson sous vide, les hautes pressions, le chauffage ohmique et la micro-encapsulation d'ingrédients. De plus, des outils d'analyse innovants ont été développés pour suivre en ligne la formation de ces composés indésirables, permettant ainsi une optimisation rapide des paramètres de formulation et de conduite des procédés.

Aujourd'hui, les résultats du projet PROMETHEUS viennent consolider et approfondir ceux de précédents projets européens de recherche HEATOX et ICARE.

Ces résultats révèlent des opportunités très intéressantes permettant de diminuer le taux de contaminants néo-formés issus des procédés de chauffage, notamment en développant de nouveaux produits, en utilisant des technologies innovantes et en testant de nouvelles méthodes. Ce travail de recherche doit aider l'industrie à innover en implantant de nouvelles technologies et ainsi un meilleur contrôle de la sécurité et de la qualité globale des produits agro-alimentaires.

Pour avoir accès aux résultats complets du projet PROMETHEUS, veuillez cliquer sur le lien :

<http://www.processing-contaminants-prometheus.com/Results.php>

Note aux responsables de communication :

Le consortium du projet PROMETHEUS est composé de 8 instituts de recherche et de 6 partenaires industriels (incluant 4 PME, 1 grande entreprise et FoodDrinkEurope, l'organisation professionnelle représentante de l'industrie européenne des produits alimentaires et des boissons).

