

NUMÉRO SPÉCIAL

QS

Québec Science

5 CIRCUITS POUR DÉCOUVRIR LE VRAI TERROIR DU QUÉBEC



RETROUVEZ LE PLAISIR DE MANGER

**LE QUÉBÉCOIS:
UN MANGEUR DISTINCT**

**LES NEURONES DE
LA GOURMANDISE**

**LA SANTÉ DANS
VOTRE ASSIETTE**



www.cybersciences.com



6,95\$

Convention no. 40065387 PAP no d'enregistrement 08024

FORMATÉS POUR VOUS!

C'est dans les prés, les vergers et les entrepôts que les chercheurs québécois inventent les aliments de demain.



La pomme du paradis

Une pomme antichoc qui garde la blancheur de sa chair de l'arbre jusqu'à la boîte à lunch.

Difficile de convaincre les marmots de manger leurs fruits un peu brunis? Plus maintenant. L'équipe de **Shahrokh Khanizadeh**, du Centre de recherche et de développement en horticulture de Saint-Jean-sur-Richelieu, en Montérégie, a développé un nouveau cultivar de pommes qui résiste bien aux chocs, à la manutention et à l'entreposage prolongé. Encore mieux, la pomme Eden ne brunit pas lorsqu'elle est exposée à l'air. On peut ainsi la vendre en morceaux ou l'intégrer à des salades préparées. Un vrai fruit du paradis!



Le beurre parfait

Réfrigéré, le beurre se tartine mal. À la température de la pièce, il est trop mou et peut être vecteur de bactéries. Plus pour longtemps.

En modifiant la composition de la moulée des bovins pour produire un lait riche en oméga-3, l'équipe d'Yvan

Chouinard, chercheur à l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval, a fait une trouvaille inattendue: le lait donne un beurre onctueux comme de la margarine. Tout ça parce que son point de fusion est plus bas. Il peut ainsi être conservé au réfrigérateur sans durcir. Pratique au petit-déjeuner! Ce beurre on ne peut plus malléable pourrait en prime être modifié pour contenir moins de gras trans et davantage de «bons» acides gras, comme les oméga-3, pensent les chercheurs.

Bien conservés pour leur âge

Comment entreposer des légumes sans qu'ils se ratatinent?

Plus facile la vie de légume! Entreposés à long terme plusieurs flétrissent et perdent de leurs propriétés avant



même d'avoir

atteint les tablettes des supermarchés. «Pourtant, les plantes ont en elles toutes les molécules qui leur permettraient de s'adapter aux conditions de vie en entrepôt, mais ces molécules sont parfois inactives, dit Joseph Arul, de l'INAF. En modifiant les conditions d'entreposage, nous pouvons activer les gènes pour que les réactions attendues se produisent.»

Avec son collègue Paul Anger, le chercheur est en train de réévaluer les paramètres d'entreposage – le taux d'humidité, la température et l'éclairage. Mieux, ces techniques pour le moins secrètes pourraient même améliorer la valeur nutritive des aliments.

En attendant, l'éclairage aux rayons ultraviolets a déjà permis de doubler le temps de conservation des carottes, des brocolis et des tomates. **A.A.**

EXPOSITION

VIR
GI
NIA

MESSAGÈRE
DES
ÉTOILES

À l'Espace Jeunes
de la Grande Bibliothèque

Du 26 mai au
25 octobre 2009

La jeune Virginia Galilée,
fille du célèbre astronome italien,
vous invite à observer les étoiles
et les planètes en sa compagnie.

Commissaire invité: Pierre Chastenay,
astrophysicien et communicateur scientifique

Entrée libre

Activités gratuites
en complément de l'exposition

- **Atelier découverte**
Des étoiles plein les yeux
(8 à 12 ans) avec Jean-Pierre Urbain
Les dimanches 21 juin, 19 juillet,
23 août et 20 septembre à 13 h 30
- **L'heure du conte** (3 à 5 ans)
Les mardis et samedis de juin à août
à 10 h 30
- **Spectacle Mission Planète Allié**
avec les Jeunesses musicales
du Canada
Le dimanche 20 septembre à 13 h 30

Grande Bibliothèque
475, boul. De Maisonneuve Est, Montréal
Berrri-UQAM

Renseignements:
514 373-1100
ou 1 800 363-9028
www.banq.qc.ca

Bibliothèque
et Archives
nationales

Québec

