

## Laboratoire de Recherche en Sciences Appliquées à l'Alimentation RESALA INRS-Institut Armand Frappier

### MISSION

Le laboratoire de Recherche en Sciences Appliquées à l'Alimentation (RESALA) a développé plusieurs nouveaux produits et procédés, réalisé des études de transfert de technologie, participé à de nombreuses études de faisabilité, organisé des formations, des missions scientifiques et des stages de perfectionnement avec de nombreux partenaires privés et publics, dont l'ONU. Fort d'un savoir-faire reconnu et doté d'une équipe pluridisciplinaire, le Laboratoire RESALA s'est donné pour mission d'appuyer les entreprises agroalimentaires dans leurs démarches d'innovation en leur proposant des nouvelles technologies, des nouveaux procédés, des nouveaux ingrédients ainsi que des solutions concrètes à leurs problèmes.



### EXPERTISES

Le laboratoire est équipé pour répondre à tous les besoins en R-D que ce soit en chimie, en biochimie, en physico-chimie, en microbiologie et en évaluation sensorielle. Parmi les principales réalisations, on note des développements innovateurs comme le premier fromage fin au Québec (fromages Grubec), le regroupement des manufacturiers agroalimentaires du Québec (AMPAQ), le contrôle de la qualité du sirop d'érable, les Kits de diagnostic immunologique rapide pour détecter la présence de lait de vache dans le lait ou le fromage de chèvre et la présence de toxines dans les moules, ou encore la fondation du Centre d'Irradiation du Canada (CIC) en 1987 destiné à développer de nouveaux procédés de conservation reliés à la pasteurisation à froid.

### SERVICES

Le laboratoire est à la fine pointe de la technologie alimentaire au Québec et est particulièrement performant dans les domaines suivants :

- ◆ Augmentation de la durée de conservation des aliments;
- ◆ Technologie d'enrobages alimentaires et d'emballages biodégradables;
- ◆ Technologie utilisant les extraits d'épices comme agents aromatiques, antioxydants et antimicrobiens dans différents aliments préparés;
- ◆ Préservation des activités biologiques des aliments ;
- ◆ Méthodes d'analyses rapides des propriétés antioxydantes, antiradicalaires et anti-mutagènes de micronutriments alimentaires;
- ◆ Développement de nouveaux produits nutraceutiques et d'aliments fonctionnels.

Services à l'industrie :

- ◆ L'amélioration de la stabilisation et l'évaluation de la durée de vie des aliments;
- ◆ La rationalisation et la modernisation des procédés de fabrication;
- ◆ L'innocuité et la salubrité alimentaire;
- ◆ La mise au point de nouveaux procédés d'aide à la standardisation;
- ◆ L'augmentation de la productivité bioalimentaire;
- ◆ La mesure des propriétés biologiques et nutraceutiques avant, pendant et après la transformation d'un aliment;
- ◆ Le développement de nouveaux produits et de nouveaux ingrédients.



### PERSONNE CONTACT

Monique Lacroix, Ph.D.  
Professeur

531 boulevard des Prairies,  
Laval (Québec)  
Canada H7V 1B7

Téléphone :  
(450) 687-5010 poste 4489

Courriel :  
monique.lacroix@iaf.inrs.ca

Site Internet :  
www.labo-resala.com