

## COMITE D'ORGANISATION

Joseph **BOUDRANT**, SFGP, LRGP-CNRS, Nancy  
Pascal **DHULSTER**, SFGP, Univ. Lille I  
Danielle **LANDO**, Adebiotech  
Rémi **URBAIN**, Adebiotech, LFB

## COMITE SCIENTIFIQUE

Jean-Luc **SIMON**, Président (Ingredia, Arras)

## Académiques

Jean-Pascal **BERGÉ**, IFREMER, Nantes  
Rénato **FROIDEVAUX**, Univ. Lille I  
Thomas **HAERTLÉ**, INRA, Nantes  
Ivan **MARC**, LRGP-CNRS, Nancy  
Jean-Hugues **RENAULT**, Univ. Reims  
Daniel **TOMÉ**, AgroParisTech  
Jean-Michel **WAL**, INRA-CEA, Gif sur Yvette

## Industriels

Alix **ROGER**, ARD, Pomacle  
Pascal **VANDEKERCKOVE**, Lesaffre, Marcq-en-Baroeul  
Philippe **LOOTEN**, Roquette, Lestrem  
Charles **DELANNOY**, Procidys, Wimereux  
Vincent **FOURNIER**, Aquativ, Elven

## Correspondants internationaux

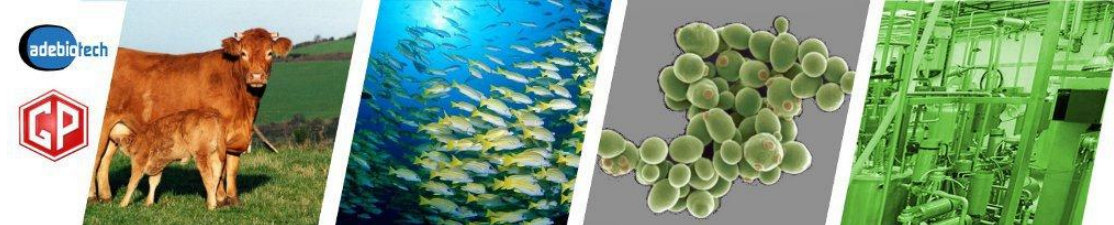
Laurent **BAZINET**, Univ. Laval, Québec, Canada.  
Moncef **NASRI**, Univ. de Sfax, Tunisie.  
Philippe **THONART**, Univ. de Gembloux et Liège

## INTERVENANTS

Alain **BANIEL**, Ingredia, Arras  
Laurent **BAZINET**, Univ. Laval, Québec  
Grégoire **BERTHE**, Céréales Vallée, Clermont-Ferrand  
Stéphanie **BORDENAVE-JUCHEREAU**, Univ. de La Rochelle  
Leslie **BOUESOCQUE**, Univ. de Tours  
Philippe **DE BRAECKELAER**, CVG, Amiens

## INTERVENANTS (suite)

Charles **DELANNOY**, Procidys, Wimereux  
Vincent **DELATOUR**, LNE, Chatillon  
André **DE ROOS**, DSM Food Specialities, Delft  
Pascal **DHULSTER**, Univ. Lille 1  
Vincent **FOURNIER**, Aquativ, Elven  
Valérie **GAGNAIRE**, INRA, Rennes  
Jean-Luc **GARRIGUE**, Mérieux NutriSciences – BioAgri, Lyon  
Claire **GAUDICHON**, AgroParisTech, Paris  
Bruno **GEHIN**, Roquette, Lestrem  
Elizabeth **GOIDIN**, Roquette, Lestrem  
Fabienne **GUERARD**, Univ. de Brest  
David **GUERRAND**, DSM Food Specialities, Delft  
Thomas **HAERTLÉ**, INRA, Nantes  
Christelle **HARSCOAT**, CNRS, Univ. de Lorraine  
Romain **KAPEL**, CNRS, Univ. de Lorraine  
Pedro **LAMEIRAS**, Bruker, Wissembourg  
Yves **LE ROUX**, Ensaia, Univ. de Lorraine  
Philippe **LOOTEN**, Roquette, Lestrem  
André **MARETTE**, Univ. Laval, Québec  
Pierre **MORTAMAIS**, Soft-Ingrédients/Takabio, Vatan  
Moncef **NASRI**, Univ. de Sfax  
Camille **NOURY**, Pharmanager Development, Angers  
Pascale **PLAISANCIÉ**, INRA/Rennes-INSERM/Lyon  
Christine **RAYNAUD**, CRIT Agroressources, Toulouse  
Christophe **RIPOLL**, Naturalpha, Lille  
Alix **ROGER**, ARD, Bazancourt  
Luce **SERGENT**, Copalis, Boulogne-sur-Mer  
Corinne **SOLEAU**, Croda, Paris  
Daniel **THOMAS**, Pôle IAR, Compiègne  
Philippe **THONART**, Univ. de Liège  
Julie **UNZEITIG**, DGCCRF, Paris  
John **VAN CAMP**, Univ. de Gand  
Luc **VAN LOON**, NUTRIM, Maastricht  
Pascal **VANDEKERCKOVE**, Lesaffre, Marcq-en-Baroeul  
Jean-Michel **WAL**, INRA-CEA, Gif sur Yvette



## Colloque Adebiotech-SFGP

# Peptides issus des procédés d'hydrolyse : Filières Industrielles

2 et 3 octobre 2012, Parc Biocitech, Paris-Romainville

## Objectifs

Adebiotech et la SFGP organisent un colloque sur les hydrolysats de protéines de toute origine et les peptides en résultant.

Cette manifestation a vocation à réunir les acteurs académiques, industriels et institutionnels impliqués dans cette thématique. Elle permettra de proposer des actions de développement à partir des verrous identifiés en tirant profit des succès déjà obtenus.

Cet événement s'articulera autour de quatre sessions successives :

- *Procédés d'hydrolyse, d'extraction, de séparation, de purification et outils de caractérisation.*
- *Applications fonctionnelles, nutritionnelles, cosmétiques et de santé.*
- *Aspects réglementaires : innocuité, bio-marqueurs et modèles soutenant les allégations.*
- *Succès et verrous industriels, perspectives de développement.*



SPONSORS

Mardi 2 octobre – matinée

Conférence introductive au colloque - Jean-Luc Simon, Ingredia, Arras

**SESSION 1 : PROCÉDES D'HYDROLYSE, D'EXTRACTION, DE SÉPARATION, DE PURIFICATION ET OUTILS DE CARACTÉRISATION**

Conférence introductive : Génération d'hydrolysats protéiques et enrichissement en peptides bioactifs : vers une production intégrative ciblée

**Thème 1 : Procédés d'hydrolyse et de fractionnement**

Développements récents de protéases spécifiques. Exemples d'applications industrielles

Procédés enzymatiques de production d'hydrolysats de protéines et de biopeptides à partir de produits marins. Identification de peptides antihypertensifs, antioxydants et anticoagulants

Les technologies à membranes pour la séparation de peptides bioactifs : techniques disponibles, avantages et limites

La chromatographie de partage centrifuge en mode échange d'ions : un outil novateur pour la capture de peptides d'intérêts au sein d'un hydrolysats de RuBisCO

Etude d'un nouveau procédé de fractionnement des co-produits de fabrication de jambon sec et des propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des extraits peptidiques

Le séchage des peptides et de protéines actives par atomisation et fluidisation

**Thème 2: Techniques de caractérisation et de quantification**

Développement d'outils de caractérisation de petits peptides en mélanges complexes: un pas vers l'identification, la compréhension des bioactivités, et la purification rationnelle de molécules d'intérêt

RMN des peptides

Les peptides: un rôle essentiel dans l'élaboration et les fonctionnalités des produits laitiers

Mardi 2 octobre – après-midi

**SESSION 2 : APPLICATIONS FONCTIONNELLES, NUTRITIONNELLES, COSMÉTIQUES ET DE SANTÉ**

Conférence introductive: Intérêts des hydrolysats protéiques et des biopeptides alimentaires en santé humaine et animale

Amélioration de la capacité antioxydante et des propriétés techno-fonctionnelles d'hydrolysats protéiques par réaction de Maillard en conditions contrôlées

Diminution de l'allergénicité

Cryptides marins et syndrome métabolique

Purification, caractérisation et validation des effets santé d'hydrolysats de protéines de poissons et de biopeptides marins

Un peptide bioactif des laits fermentés, comme modulateur de la protection intestinale

Dietary protein to stimulate muscle protein synthesis

Les biopeptides anxiolytiques issus du lait, leur biodisponibilité et leur activité

Peptides from different protein sources with Antihypertensive and CCK receptor activities

Mercredi 3 octobre – matinée

**SESSION 3 : ASPECTS RÉGLEMENTAIRES : INNOCUITÉ, BIO-MARQUEURS ET MODÈLES SOUTENANT LES ALLEGATIONS**

Conférence introductive: Développement d'un actif à allégation santé: aspects réglementaires

La réglementation européenne relative aux allégations nutritionnelles et de santé et leur contrôle par la DGCCRF

Réglementation REACH et réglementation cosmétique en UE

Caractérisation et quantification de peptides pour la protéomique quantitative : aspects métrologiques

Biomarqueurs

Auxiliaires technologiques

Nouveaux ingrédients alimentaires: de l'idée à l'allégation

Etudes précliniques et cliniques pour soutenir une allégation santé

**Table Ronde**

Mercredi 3 octobre – après-midi

**SESSION 4 : SUCCÈS ET VERROUS INDUSTRIELS, PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT**

**Table ronde 1 : Succès et verrous industriels**

*Bruno GEHIN, Roquette, Lestrem*

*Luce SERGENT, Copalis, Boulogne-sur-Mer*

*Alain BANIEL, Ingredia, Arras*

*David GUERRAND, DSM, Delft*

*Corinne SOLEAU, Croda, Paris*

**Table ronde 2 : Perspectives de développement**

*Daniel THOMAS, Pôle IAR, Compiègne*

*Philippe DE BRAECKELAER, CVG, Amiens*

*Vincent FOURNIER, Aquativ, Pelven*

*Pierre MORTAMAI, Soft-Ingrédients/Takabio, Vatan*

*Philippe THONART, Univ. de Liège*

*Grégoire BERTHE, Céréales Vallée, Clermont-Ferrand*

**Conclusions et Propositions**