



**Les étudiants UTC présents au Festival de l'Alimentation,
à la Cité des Sciences, les 1^{er} et 2 décembre 2018**

Comment utiliser des **extraits naturels de racines, des microalgues ou de nouveaux sucres** pour préparer des plats allégés et goûteux ? Telles sont les questions auxquelles les **étudiants ingénieurs de la filière Innovation, aliments et agroressources (IAA)**, accompagnés par leur professeur et responsable de formation, **Claire Rossi**, répondront les **samedi 1^{er} et dimanche 2 décembre 2018**, au **Festival de l'Alimentation 2018** organisé par la Cité des Sciences, dans le cadre d'ateliers pédagogiques autour du thème "la science dans l'assiette".

La recette de l'alimentation du futur : des composants végétaux dérivés d'algues ou de plantes

Alors que la **surconsommation de matières grasses et de sucres** dans notre société actuelle est un véritable fléau, il devient urgent d'améliorer notre alimentation afin de prévenir de nombreuses maladies, telles que les **maladies cardiovasculaires ou le diabète de type 2**.

Grâce à une **approche d'optimisation nutritionnelle basée sur l'utilisation d'ingrédients méconnus du grand public et à la formulation alimentaire**, il est ainsi possible de substituer une partie des lipides et des sucres dans les sauces, plats ou desserts traditionnels, tout en gardant l'aspect "plaisir et gourmand" de ces préparations.

Autant d'innovations qui font une place de choix aux **composants végétaux : dérivés d'algues ou de plantes**, tel le maïs employés comme substituts aux matières grasses, ou encore les fibres et protéines végétales utilisés pour **améliorer le profil nutritionnel des produits**, devenant de fait bénéfiques à notre santé.

Optimisation nutritionnelle pour allier santé et gourmandise

Voici les concepts auxquels les étudiants de la filière IAA de l'UTC vont initier le public lors de ce Festival de l'Alimentation, à travers l'atelier intitulé "**optimisation nutritionnelle pour allier santé et gourmandise**", dans lequel **ils partageront leurs connaissances sur ces nouveaux ingrédients naturels** qui améliorent la qualité nutritionnelle des plats sans impacter la saveur ou la texture.

Contact Presse

Odile Wachter

Directrice de la communication

odile.wachter@utc.fr

03 44 23 49 97

06 45 49 53 34

Pour en savoir plus sur l'évènement : <http://www.cite-sciences.fr/fr/au-programme/evènements/festival-de-l'alimentation-2018/la-science-dans-l'assiette/>

Pour en savoir plus sur la filière IAA : <https://www.utc.fr/formations/diplome-dingenieur/genie-biologique-gb/filiere-innovation-aliments-et-agroressources-iaa.html>