

Prix de Thèse 2002 - Sujet d'étude : Interactions nutritionnelles et fonctionnelles - 2nd Congress hosted by AFECG

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 9, Numéro 1, 64, Janvier - Février 2002, Annonces

ARTICLE

Association française pour l'étude des corps gras

Prix de Thèse 2002

Appel à candidature

Comme en 2001, l'AFECG souhaite récompenser en 2002 le travail d'un jeune chercheur par le **Prix de Thèse de l'AFECG**, qui sera attribué dans les conditions suivantes :

* Le prix est ouvert aux candidats remplissant les conditions suivantes :

- avoir effectué un travail de thèse d'Université dans un domaine lié aux **oléagineux corps gras et/ou lipides** : production d'oléagineux, analyses, caractérisation biochimique ou physico-chimique des lipides, transformation des corps gras, utilisation non alimentaire, nutrition lipidique, lipides et santé, etc. ;
- avoir soutenu sa thèse au moment de la soumission de la candidature, et pas plus de 2 ans auparavant ;
- être membre ou rattaché à une équipe de recherche française dont au moins l'un des cadres est membre de l'AFECG.

* Chaque dossier de candidature devra comporter les trois éléments suivants, *sans excéder quatre pages tout compris* :

- une lettre de candidature ;
- un CV faisant apparaître les titres, publications et travaux ;
- un exposé, en une page, des travaux de recherche, mettant en lumière la liaison avec le secteur d'intérêt des lipides et les principaux résultats obtenus.

* Les dossiers de candidature **devront parvenir au secrétariat de l'Association avant le 10 septembre 2002 (date limite définitive)**

* Le prix sera sélectionné par le Conseil d'Administration de l'AFECG fin septembre 2002. **Il sera remis au récipiendaire au cours des Journées EUROFEDLIPID organisées par l'AFECG à Strasbourg, du 6 au 8 novembre 2002. Le lauréat devra présenter ses travaux en une conférence de 15 minutes en anglais qui sera incluse dans le programme du Congrès. Le compte rendu des travaux sera également publié dans la revue OCL.**

* Le prix de thèse de l'AFECG, pour l'an 2002, donne droit à :

Un abonnement d'un an à OCL
un ouvrage scientifique sur les lipides
1 000 euros

Renseignements et envoi des dossiers au secrétariat de l'AFECG : 118, avenue Achille-Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine, Tél. : 01 46 37 20 25, Fax : 01 46 37 15 60, <afecg@fncg.fr>

Protéines et lipides végétaux :
Interactions nutritionnelles et fonctionnelles

Le Groupe d'étude et de promotion des protéines végétales (GEPV)
L'Association française pour l'étude des corps gras (AFECG)

Paris - 23 mai 2002
FIAP Jean-Monnet, 30, rue Cabanis - 75014 PARIS

Sujet d'étude encore mal cerné, dont l'importance ne cesse de croître, la question des interactions lipides et protéines végétaux est au centre de cette journée d'étude organisée conjointement par le GEPV et l'AFECG.

Deux demi-journées permettront d'examiner successivement les questions relatives à la nutrition et à la santé liées à ces interactions ainsi que les relations et équilibres fonctionnels entre les lipides et les protéines.

Renseignements et inscriptions auprès du secrétariat de la journée :
Tél. : 01 46 37 20 25 - Fax : 01 46 37 15 60 - E-mail : gepv@fncg.fr

Programme

Nutrition et Santé : lipides et protéines d'origine végétale

* Valeurs nutritionnelles des protéines, études récentes chez l'homme à partir de protéines marquées
François MARIOTTI, Inra-PG

* Mesure de l'allergénicité des denrées alimentaires : développement de modèles
Pr Daniel TOMÉ, Inra/Inra-PG

* Modèles animaux de digestibilité
Guy RYCHEN, Ensaia

* Complémentarité et équilibre de l'apport alimentaire en protéines et en lipides

* Application des protéines végétales en association avec des acides gras Oméga-3 dans le traitement des obésités

Propriétés fonctionnelles

* Modification chimique des protéines

Nathalie GONTARD, Ensa Montpellier

*Rôles des protéines d'interface dans les milieux complexes. Exemple des produits céréaliers
J. GUEGUEN, Inra, Nantes

*Développement de l'utilisation des protéines végétales en charcuterie
Laurent PICGIRARD, Adiv, Clermont-Ferrand

*Développement de nouvelles protéines végétales dérivées d'oléoprotéagineux - Pilote CREOL
Jacques ÉVRARD, Cetiom

EURO FED LIPID

2nd Congress hosted by AFECG

Managing Oils & Fats Supplies for Human Needs

Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg
(November 6-8, 2002)

Plenary lectures

Oral & poster contributions

European awards

Technical exhibition

Fifty years ago, a world-wide global market emerged to insure a good balance between offer and demand in the Oils and Fats business, to satisfy the quantitative needs of the food industry for the basic lipid raw materials. However, recent data dealing with human nutrition put up to reconsider the needs, with respect to ageing, physiological condition and activity of man. All this is linked to fundamental evolutions of the whole economic field from crops to manufacture. Farming should move to sustainable production systems, including genetic or genomic approaches. Starting from those varying raw materials, the upstream industry as well as the manufacturers are hardly asked by the consumers to move to environmental friendly processes, using updated results from the research in biochemistry, biotechnology and food physics.

All these topics will be included in the 5 scientific specialised sessions of the second EuroFedLipid Congress in Strasbourg, November 6-8, 2002.

International Scientific Committee: U. T. Bornscheuer, S. Claude, N. Combe, D. Delplancke, J. Graille, W. Hamm, A. Huertas, P. Kochhar, M. Parmentier, J.L. Perrin, E. Münch, V. K. S. Shukla, F. Spener.

The Congress will be organised in 5 parallel sessions, including plenary lectures, session with invited lectures as well as oral and poster contributions.

1- Sustainable Agriculture and Fat Supplies

Supplies' Safety and Traceability

Integrated Farming Systems

2- Biotechnology Contribution for Oils and Fats

Genomics and Human Nutrition

Bio-conversion

3- Needs in Human Nutrition

Health Aspects of Fatty Acids

Lipid Nutrition and Obesity

Bio-availability of Lipid Nutrients (oxidation, metabolism, etc.)

4- Processing and Environment

Best Available Technologies (BAT)

Emerging Technologies (soft, etc.)

5- Physico-chemical Properties of Lipids

Formulations

Interactions in Dispersed Systems

Analysis in Relation to Food Safety

Call for papers, Oral & poster contributions

Abstracts (200 words) must be written in English without tables or figures. Authors should identify session and form of contribution (oral or poster). All contributions will be reviewed, final decision will be taken by the Scientific Committee.

Abstracts should be submitted via e-mail attachment to :

Euro Fed Lipid

amoneit@eurofedlipid.org

www.eurofedlipid.org

AFECG - 118, avenue Achille-Péretti - 92 Neuilly-sur-Seine, France - v.fabien-soule@fncg.fr

Abstracts will be printed in a *Conference abstracts volume* available to all Registrants.

Deadline for abstracts: March 1, 2002