



GROUPE LIPIDES ET NUTRITION

66, rue La Boétie — 75008 PARIS

Association Loi 1901


Tel : 01 82 73 00 66 - e-mail : gl_n@66laboetie.fr

Journée GLN : mardi 15 novembre 2016
**Biodisponibilité et ciblage tissulaire des lipides alimentaires :
nouvelles stratégies pour la formulation ?**

INRA - Centre de Paris
147 rue de l'Université, 75338 Paris Cedex 07

Programme

- 9h00** **Accueil - Introduction, Bernard Guy-Grand, Président du GLN**
- 9h30** **Organisation structurale et moléculaire des lipides dans les aliments : impacts nutritionnels**
Claude GENOT et Anne MEYNIER, BIA, INRA Nantes
- 10h00** **Impacts métaboliques et aspects inflammatoires des matières grasses émulsionnées**
Marie-Caroline MICHALSKI, CarMeN, Villeurbanne
- 10h30** **Digestion et vectorisation des AGPI à longue chaîne : triglycérides vs phospholipides**
Michel LINDER, LiBio - Université de Lorraine, ENSAIA Nancy
- 11h00** ***Pause café***
- 11h30** **Lipases digestives : aspects cinétiques de lipolyse gastro-intestinale et contrôle de la digestion par les acides gras**
Frédéric CARRIERE, UMR 7282, CNRS Marseille
- 12h00** **Matrice lipidique et biodisponibilité de l'acide α -linoléique**
Leslie COUEDELO, Equipe Nutrition, Métabolisme & Santé, ITERG Bordeaux
- 12h30** ***Pause déjeuner***
- 14h30** **Captage sélectif du DHA par le cerveau à partir d'un phospholipide structuré, l'AceDoPC**
Michel LAGARDE et Nathalie BERNOUD-HUBAC, CarMeN, Villeurbanne
- 15h00** **Vers des formules infantiles mimant la structure et le profil de digestion du lait maternel**
Claire BOURLIEU, INRA UMR IATE, SupAgro Montpellier
- 15h30** **Encapsulation de la lutéine et du DHA sous forme d'émulsions sèches : intérêt pour les pathologies rétiniennes**
Lionel BRETILLON, UMR 1324 INRA 6265 CNRS, CSGA, INRA Dijon
- 16h00** **Table ronde : les nanoliposomes, intérêt en nutrition**
17h00 Orateurs : Elmira ARAB-TEHRANY, LiBiO ENSAIA Nancy, et Eric HOUDEAU, E11 DIXIT INRA – TOXALIM UMR 1331, Toulouse
Modérateur : Jean-Michel CHARDIGNY, Département Alimentation Humaine, INRA Clermont
- 17h00** ***Conclusions***



Les précédentes journées GLN ont abordé les thèmes suivants :

...

2003 Oméga 3

2004 CLA

2005 Peroxydation lipidique et antioxydants

2006 Le DHA, acide gras oméga 3 majeur du cerveau : actualités & perspectives

2007 Lipides alimentaires & Obésité

2009 Peut-on améliorer la qualité nutritionnelle des graisses animales ?

2010 Lipides alimentaires & inflammation

2011 Absorption intestinale des lipides

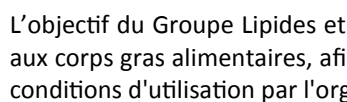
2012 La place des lipides dans l'alimentation

2013 La vitamine D, vitamine ou hormone ?

2014 Cholestérol alimentaire : ami ou ennemi ?

2015 Consommations et fonctionnalités des lipides, nouveaux horizons

Les actes de ces journées scientifiques ont fait l'objet d'une parution dans la revue OCL (Oléagineux Corps gras Lipides) ; vous pouvez retrouver ces publications sur le site internet de la revue : www.ocl-journal.org



L'objectif du Groupe Lipides et Nutrition est de favoriser l'étude des problèmes scientifiques et techniques relatifs aux corps gras alimentaires, afin de contribuer aux progrès des connaissances sur leur valeur nutritionnelle et leurs conditions d'utilisation par l'organisme humain.

L'Association réunit chercheurs et techniciens du secteur public et du secteur privé travaillant dans le domaine des lipides, et constitue un lieu de rencontre entre scientifiques et industriels.

Le GLN contribue également chaque année au financement de quelques projets de recherche clinique ou fondamentale sur la thématique générale Lipides et Nutrition.

