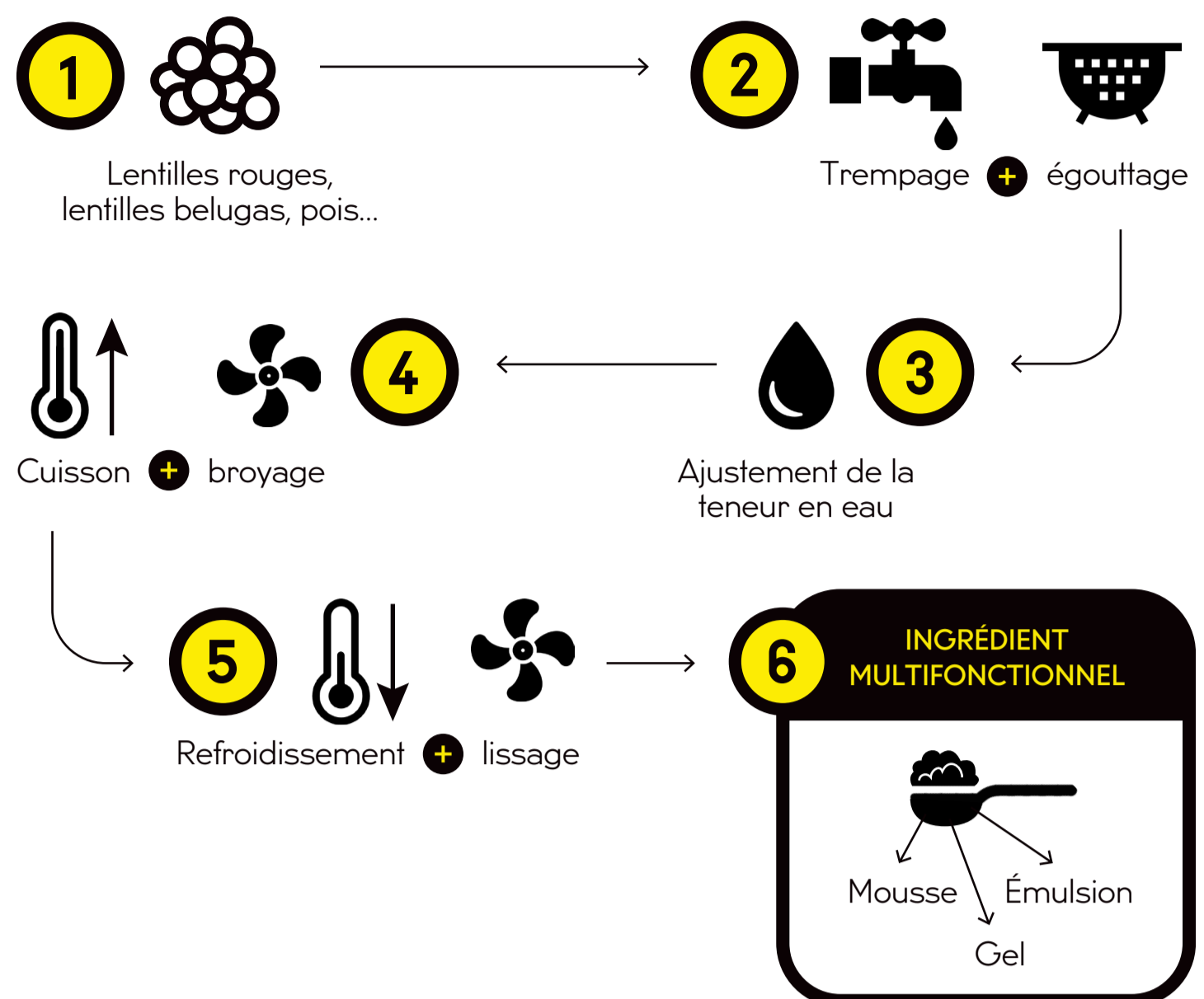


INGRÉDIENT MULTIFONCTIONNEL À BASE DE LÉGUMINEUSES: FABRICATION ET CONTRÔLE DES PARAMÈTRES

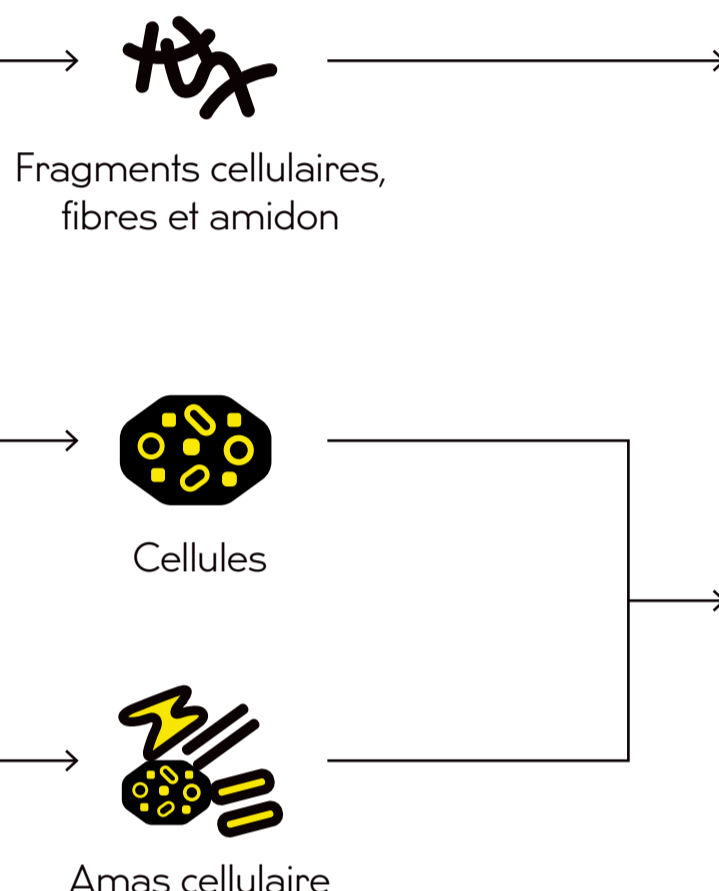
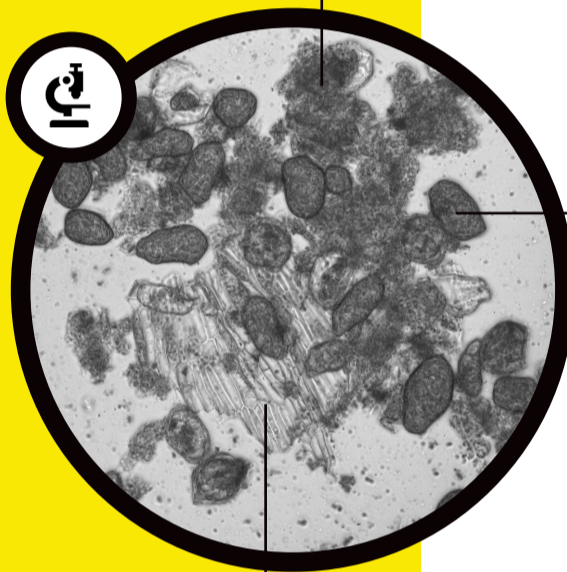
Les légumineuses sont utilisées pour produire une purée qui servira d'ingrédient dans différentes applications



Toutes les étapes influencent les propriétés, et donc l'utilisation, de l'ingrédient



La purée est composée de différentes particules qui lui donnent ses propriétés



IMPACT

Absorbent et retiennent l'eau
+
Participent à la formation d'un réseau

Apportent consistance et fermeté au produit

Des exemples d'effets de la formulation et de l'entreposage

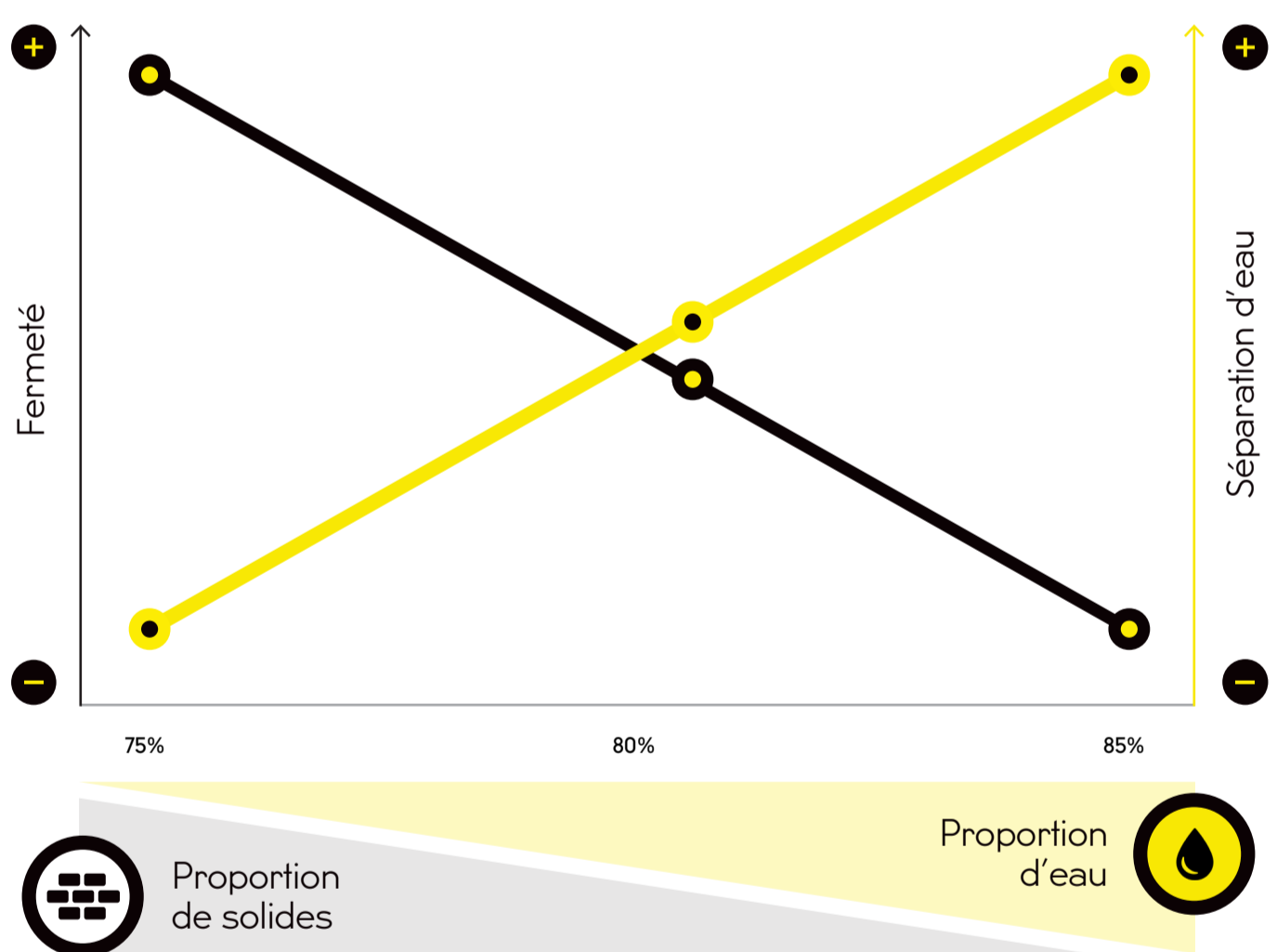


La teneur en eau (inversement proportionnelle à la teneur en solides) change les propriétés de la purée.

Plus la proportion d'eau est élevée (entre 75% et 85%):

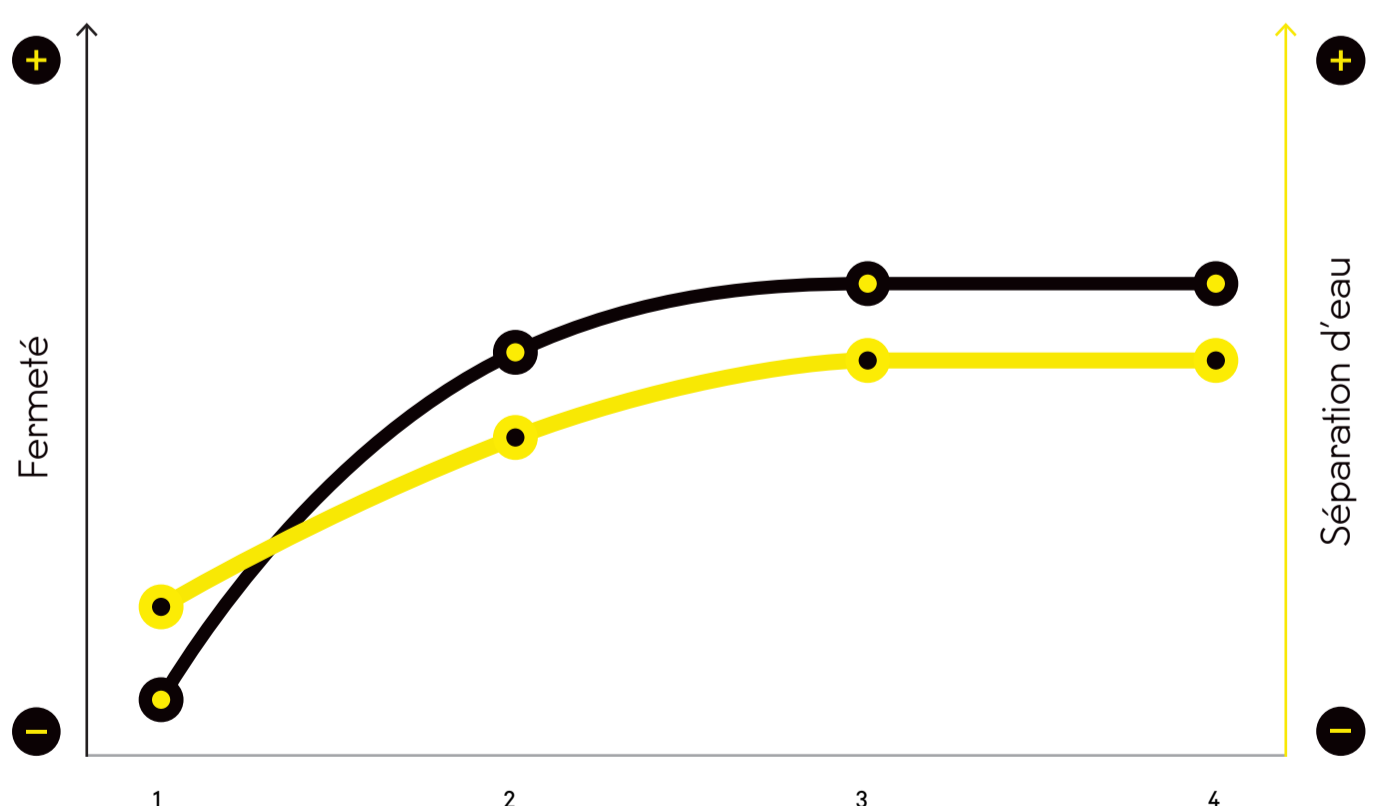
- moins la purée est ferme
- plus la purée a tendance à se séparer

Teneur en eau



L'entreposage induit une augmentation de la fermeté et une tendance à la séparation eau/solides.

Jours d'entreposage



- Les conditions de fabrication modulent les propriétés des purées.
- Cet ingrédient à base de légumineuses peut être fabriqué à partir d'appareils de cuisine et de transformation alimentaire.
- Les usages potentiels de cet ingrédient multifonctionnel sont variés et favorisent une diversité de textures et de saveurs.

Pour en savoir plus, visionner la capsule vidéo

GastronomiQc Lab

Recherche menée par

^{1,2,3}Auriane Feroussier, étudiante au doctorat
^{1,3,4}Véronique Perreault, professeure-chercheuse
^{1,2,3}Sylvie Turgeon, professeure titulaire

Avec la participation de

^{1,2,3}Guillaume Morin, étudiant au doctorat
^{1,2,3}Rémy Couture, étudiant à la maîtrise

¹GastronomiQc Lab,
²Département de sciences des aliments, Faculté des sciences des aliments, Université Laval,
³Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF),
⁴Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).