

Les nanotechnologies dans le domaine alimentaire : (re)découvertes et nouveautés

Paul COLONNA

Ingénieur Agronome Paris (1975), Doctorat d'Etat ès Sciences Physiques Paris VI (1984).

Ses activités de recherche ont porté sur les biopolymères, pour comprendre les mécanismes de biosynthèse comme les relations structure-propriétés dans le domaine alimentaire et la chimie verte. Il est actuellement Directeur Scientifique adjoint Plantes et Produits du Végétal à l'INRA.

INRA

147 rue de l'Université
75338 Paris cedex 07

RESUME

Les nanotechnologies à base de molécules alimentaires suscitent un engouement croissant. Au delà de la redécouverte de mécanismes anciens qui trouvent là un meilleur cadre explicatif, un nouveau champ de recherche s'est construit avec des formulations apportant des atouts en matière de sécurité, santé, propriétés d'usage, coût et impacts environnementaux. Une approche risques/bénéfices est nécessaire pour prévenir une mauvaise acceptabilité et aussi des usages inutiles. Une difficulté particulière réside dans la détection des ces nano-assemblages, ce qui dépasse la simple analyse compositionnelle.

Conférence du 15 janvier 2009

La Lettre Scientifique de l'IFN engage la seule responsabilité de son auteur.