

Production d'aliments à valeur ajoutée pour animaux à partir de sous-produits de l'industrie de l'érable

Numéro de la fiche : OPR-19

Sommaire

DIRECTRICE/DIRECTEUR DE RECHERCHE

Denis Groleau, Professeur associé -
Département de génie chimique et de
génie biotechnologique

Renseignements

denis.groleau@usherbrooke.ca

UNITÉ(S) ADMINISTRATIVE(S)

Faculté de génie
Département de génie chimique et de
génie biotechnologique

CYCLE(S)

2e cycle
Stage postdoctoral

LIEU(X)

Campus principal

Description du projet

En collaboration avec un chercheur de l'Université Laval (Dr Ismael Fliss) et avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ), un projet de 3 ans portant sur le recyclage de sous-produits et de déchets de l'industrie du sirop d'érable en aliments à valeur ajoutée pour l'alimentation animale sera bientôt entrepris. Financement assuré par le CRIBIQ, le CRSNG et la FPAQ. Le rôle de l'UdeS sera de sélectionner deux procédés de fermentation microbienne (ou des procédés enzymatiques), de les développer, de les optimiser et de les amener à une échelle telle que des quantités suffisantes des produits pourront être obtenues afin de supporter des essais chez les animaux (porc).

L'UdeS est donc à la recherche de deux étudiants/étudiantes désirant entreprendre des études de 2e cycle dans le domaine des procédés de fermentation microbienne ou de bioconversion enzymatique. L'UdeS est aussi à la recherche d'un boursier postdoctoral pour contribuer de manière importante au même projet. Ce projet devrait intéresser les personnes avec un goût prononcé pour la recherche appliquée, le travail dans un contexte simili industriel, de même que pour le transfert technologique. Les deux projets ont le potentiel de mener à la création d'une entreprise en biotechnologie.

**Discipline(s) par
secteur**

Sciences naturelles et génie

Génie chimique

Financement offert

À discuter

Partenaire(s)

FPAQ - Fédération des producteurs
acéricoles du Québec

La dernière mise à jour a été faite le 29 juin 2022. L'Université se réserve le droit de modifier ses projets sans préavis.