

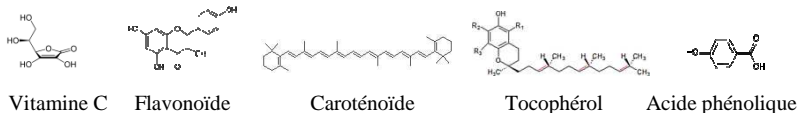
FRUITAOX

Cloes Jean Michel, Kevers Claire, Michiels Jean-Albert

Valorisation de produits de l'industrie agroalimentaire via leurs propriétés antioxydantes

- Les antioxydants sont des substances bénéfiques à notre organisme, elles permettent d'éviter un état de stress oxydant.
- L'état de stress oxydant peut être généré par de multiples facteurs : pollution, mauvaise alimentation,...
- Les dommages causés par le stress oxydant conduisent au vieillissement cellulaire et peuvent engendrer de l'athérosclérose, des cancers, du diabète,...

➤ Quelques antioxydants :



Mesure de la capacité antioxydante par des techniques spectrophotométriques.



Mesure de la capacité antioxydante par l'intermédiaire de la fluorescence.



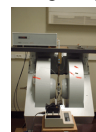
Objectifs du projet

Évaluer la capacité antioxydante de produits de transformation de l'industrie alimentaire et en améliorer le contenu

Valider et intégrer un ensemble de techniques de caractérisation de ces propriétés antioxydantes

Comparaison des propriétés antioxydantes des différents sirops proposés par la siroperie Meurens avec d'autres produits issus de la transformation des fruits.

Mesure de la capacité antioxydante par résonance paramagnétique électronique.



Intégration des différents résultats et classement des produits.

