



Huiles essentielles, acides organiques et modification de la texture-granulométrie de l'aliment : impact sur la microflore intestinale

Ann Letellier

Chaire de recherche en salubrité des viandes, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal, St-Hyacinthe, Québec, Canada

La présentation aborde les grands défis auxquels les chercheurs font face quant au développement d'alternatives aux antibiotiques en productions animales. Après avoir brièvement revu les grandes orientations de la recherche actuelle à la Chaire de recherche en salubrité des viandes, la présentation portera sur quelques travaux de recherche. Plus spécifiquement, les travaux sur la modification de la texture et de la granulométrie de l'aliment ayant un impact sur le contrôle des *Salmonella*, des *E.coli* et sur la microflore intestinale chez le porc seront abordés par Dre Letellier. Elle introduira les travaux effectués avec le partenaire Jefo Nutrition Inc. sur les additifs alimentaires de type huiles essentielles et acides organiques incorporés à l'alimentation chez la volaille pour l'amélioration de la santé digestive des oiseaux. Par la suite, le Dr Lahaye (Jefo Nutrition Inc.) présentera la stratégie d'encapsulation des additifs afin d'optimiser leur livraison au site d'action préconisé chez l'animal.