

JOURNEE DES DOCTORANTS UMR 408 : mardi 17 décembre 2013

8h30 : Introduction institutionnelle de la DU Mme Catherine RENARD

8h50 : Début des présentations

Session 1 : Hélène Omer & Gérémy Clair

Horaire	Prénom NOM	Statut	Equipe
8h50	Alizée GUERIN	Doctorante 1 ^{ère} année	MICROBIO
9h	Anna-Lena HERBIG	Doctorante 1 ^{ère} année	QUAL
9h10	Aurore FILLY	Doctorante 2 ^e année	GREEN
9h25	Cécile LABADIE	Doctorante 2 ^e année	MICROBIO/QUAL
9h40	Sheiraz AL BITTAR KASOUHA	Doctorante 3 ^e année	CHIMIE
10h	Christelle BRESSUIRE	Doctorante 2 ^e année	MICROBIO

10h15-10h45 : Pause café

Session 2 : Sara Diomande & Alizée Guérin

Horaire	Prénom NOM	Statut	Equipe
10h45	Shirley EJOH	Chercheuse postdoctorat	QUAL
11h	Katerina ASPROGENIDI	Doctorante 3 ^e année	CHIMIE
11h20	Jean-Paul MADEIRA	Doctorant 2e année	MICROBIO
11h35	Waël WAHIB	Doctorant 1 ^{ère} année	QUAL
11h45	Dimitra CHORMOVA	Chercheuse postdoctorat	CHIMIE
12h00	Anne-Gaëlle SICAIRE	Doctorante 1 ^{ère} année	GREEN
12h10	Julien LE LAY	Doctorant 3 ^e année	MICROBIO

12h30-14h : Déjeuner convivial entre doctorants et post-doctorants

Session 3 : Julien le Lay & Jean-Paul Madeira

Horaire	Prénom NOM	Statut	Equipe
14h	Faustina WIREKO MANU	Chercheuse postdoctorat	QUAL
14h15	Hélène OMER	Chercheuse postdoctorat	MICROBIO
14h30	Li YING	Doctorante 3 ^e année	GREEN
14h50	Sara-Ester DIOMANDE	Doctorante 3 ^e année	MICROBIO

15h10-15h40 : Pause café

15h40 : Présentation de Mme Laurence PREVOSTO

Session 4 : Cécile Labadie et Christelle Bressuire

Horaire	Prénom NOM	Statut	Equipe
15h50	Ana-Paula DO ESPERITO SANTO	Chercheuse postdoctorat	MICROBIO/QUAL
16h05	Loic PETIGNY	Doctorant 3 ^e année	GREEN
16h20	Marwa BRAHEM	Doctorante 1 ^{ère} année	QUAL
16h30	Gérémy CLAIR	Chercheur postdoctorat	MICROBIO

LISTE DES INTERVENANTS ET DES SUJETS ABORDES

Nom Prénom	Sujet de travaux
Al Bittar kasouha Sheiraz	Les anthocyanes: Synthèse et études physico-chimiques
Asprogenidi Katerina	Protection des lipides et des protéines par des polyphénols alimentaires au cours de la digestion
Brahem Marwa	Caractérisation des interactions non-covalentes entre les procyanidines et les parois au cours de la maturation des poires.
Bressuire Christelle	Mécanismes d'assemblage des enveloppes de spores: Rôle de la protéine CotE chez <i>Bacillus cereus</i>
Chormova Dimitra	Interactions between procyanidins and cell wall polysaccharides
Dejoye Tanzi Céline	Mécanismes de résistance des spores de <i>Bacillus subtilis</i> à la lumière pulsée
Diomande Sara-Ester	Adaptation au froid de <i>Bacillus cereus</i> : mécanismes impliqués et exploitation de la diversité
Do Espirito Santo Ana-Paula	Functional Values of Fruit Juices Fermented by Probiotic <i>Lactobacillus</i> Species
EJOH Shirley	Caractérisation nutritionnelle et étude de l'impact de la transformation sur les qualités nutritionnelles des légumes traditionnels nigériens : vitamine C, B9, caroténoïdes, minéraux et antioxydants
Filly Aurore	Extraction des arômes et huiles essentielles en utilisant des solvants alternatifs ou des techniques innovantes
Guérin Alizée	Comportement de la bactérie pathogène <i>Bacillus cereus</i> dans des aliments prêts à l'emploi- Impact des conditions physico-chimiques
Herbig Anna-Lena	Stabilité des microconstituants végétaux aux températures intermédiaires : devenir des vitamines et autres microconstituants dans les produits à base
HERBIG Anna-Lena	Stabilité des micros constituants végétaux aux températures intermédiaires : devenir des vitamines et autres micro constituants dans les produits à base de fruits et légumes
Labadie Cécile	stabilisation des eaux florales
Le Lay Julien	Adaptations de <i>Bacillus cereus</i> au stress acide et aux variations de potentiel d'oxydo réduction
Li Ying	Utilisation de l'huile végétale comme solvants dans l'eco-extraction de produits naturels
Madeira Jean-Paul	Rôle des méthionines sulfoxides réductases chez <i>Bacillus cereus</i>
Omer Hélène	Caractérisation de 4 entérotoxines putatives de <i>Bacillus cereus</i> : les protéines "Ent"
Petigny Loic	Etude et le développement de méthodes innovantes d'éco-extraction de produits naturels pour l'industrie cosmétique
Sivaire Anne-Gaëlle	Solvants alternatifs pour l'extraction de produits naturels, expérimentation et modélisation de l'interaction soluté/solvant.
WAHIB Waël	Identification des facteurs de ramollissement du bigarreau d'industrie au cours de sa conservation en saumure
Wireko-Manu Faustina Dufie	Dépistage photochimique de légumes et de fruits indigènes du Ghana