

Planification de la Journée des Doctorants et Post-Doctorants

<i>HEURE</i>	<i>NOM</i>	<i>TITRE DE LA PRESENTATION</i>
9H00	Cécile Labadie	Analyse fine et stabilisation des eaux florales
9H20	Nizar Al-Fata	Conception et exploitation d'une disposition expérimental pour la prévision de la dégradation de la qualité nutritionnelle
9H30	Albert Ribas	Identification des principaux facteurs biochimiques impliqués dans la réponse différentielle des variétés d'abricot au traitement thermique
9H40	Sheiraz Al Bittar Kasouha	La synthèse chimique et les propriétés physico-chimiques des anthocyanes
10H00	Aurore Filly	Extraction des huiles essentielles avec des solvants alternatifs
10H20	Anne-gaëlle Sicaire	Solvants et techniques alternatives pour l'extraction des oléagineux, modélisation et expérimentation de l'interaction soluté/solvant
10H35		PAUSE CAFE
10H50	Alizée Guerin	Comportement de <i>Bacillus cereus</i> en fonction des conditions (T°C, pH, oxygène) de fabrication d'un produit alimentaire destiné aux personnes âgées.
11H10	Alice Meullemiestre	Présentation du progès ProBio3
11H20	Cassandra Breil	
11H30	Anna-Lena Herbig	Stabilité des microconstituants des végétaux aux températures intermédiaires: devenir des vitamines et autres microconstituants dans les produits à base de fruits et légumes.
11H50	Aurélia Malapert	Développement de nouveaux ingrédients naturels à visée nutraceutique à partir de co-produits de l'industrie oléicole.
12H00		REPAS
14H00		
14H00	Natacha Rombaoud	
14H15	Magali Jacotet-Navarro	Intensification du procédé d'extraction des antioxydants du romarin
14H25	Marwa Brahem	Caractérisation des interactions non covalentes entre les procyanidines et les parois au cours de la maturation des poires
14H45	Béatrice Gleize	Progès Européen CARODEL: Evaluation de la stabilité et du pouvoir oxydant de caroténoïdes bactériens au cours de la digestion.
15H00	Joseana Severo	Les effets du traitement UV-C sur la qualité de la fraise et la Tomate.
15H10	Tiffany Mallet	
15H20	Hrovje Rimac	