

Programme de la Journée des Doctorants/Post-doctorants UMR SQPOV

Le jeudi 19 janvier 2017 – Salle GARANCE (INRA)

Accueil : à partir de 8h30

Début de la journée : 9h00

Session 1

Chairman : Tiffany MALLECK ; Cassandra BREIL

9h00 – 9h30 : Discours de bienvenue et présentation des nouvelles modalités relatives au doctorat par le Pr. Olivier Dangles (Dr de l'ED Sciences et agrosociétés UAPV)

9h30 – 9h50 : « Intensification des procédés d'extraction de produits naturels : Procédés innovants et solvants alternatifs. » (Magali Jacotet-Navarro) (GREEN)

9h50 – 10h : « Mécanismes d'adaptation au froid de la bactérie pathogène *Bacillus cereus*: Etude au niveau de la cellule unique. » (Marina Français) (SporAlim)

10h – 10h10 : « Optimiser la libération de la réserve d'arômes des fruits par un procédé adapté aux conditions industrielles de transformation de la fraise à l'abricot. » (Stéphane Gaborieau) (Q et P)

10h10 – 10h30 : « Développement de nouveaux ingrédients à visée nutraceutique à partir de co-produits de l'industrie oléicole. » (Aurélia Malapert) (MicroNut)

10h30 – 10h40: « Mise au point d'un nouveau procédé d'éco-extraction d'ingrédients alimentaires à partir de micro-algues/cyanobactéries et transposition à l'échelle industrielle. » (Léa Vernes) (GREEN)

Pause 10h40 – 11h

Session 2

Chairman : Magali JACOTET-NAVARRO ; Aurélia MALAPERT

11h – 11h20 : « Caractérisation des interactions non covalentes entre les procyanidines et les parois : impact de la maturation des poires. » (Marwa Brahem) (Q & P)

11h20 – 11h30 : « Adaptation et pathogénicité des bactéries dans l'eau de nappe utilisée pour l'irrigation : les cas de *Bacillus cereus* et *Pseudomonas syringae*. » (Ludivine Rousset) (SporAlim)

11h30 – 11h40 : « Eco-extraction pour développer des arômes naturels innovants issus de fruits. » (Mohammad Turk) (GREEN)

11h40 – 12h : « Conception et exploitation d'un dispositif expérimental instrumenté pour la prévision de la dégradation de la qualité nutritionnelle et de l'inactivation des micro-organismes dans les fruits et légumes transformés. » (Nizar Al Fata) (Q et P)

12h – 12h20 : « Extraction et analyse des lipides microbiens. » (Cassandra Breil) (GREEN)

Pause déjeuner 12h30 – 14h

Session 3

Chairman : Nizar AL FATA

14h – 14h20 : « Etude des mécanismes d'adaptation de *Moorella thermoacetica/thermoautotrophica* sur les lignes de production de produits alimentaires appertisés. » (Tiffany Malleck) (SporAlim)

14h20 – 14h30 : « Eco-extraction par micro-ondes sous un champ centrifuge. » (Alice Angoy) (MicroNut/GREEN)

14h30 – 14h45 : « Les solvants alternatifs pour l'extraction végétale en vue d'une application pour l'industrie cosmétique ». (Caroline Makerri) (GREEN)

14h45 – 15h00 : « Stabilité de lipides polyinsaturés au cours de la digestion gastro-intestinale et effet de leur oxydation sur la fonction endothéliale – modulation par la consommation de pomme. » (Gaëtan Boléa) (MicroNut)

15h10 – 15h25 : « Les gaz liquéfiés comme solvants alternatifs pour l'éco-extraction de produits naturels ». (Vincent Rapinel) (GREEN)

15h25 – 15h35 : « Colorants naturels de la famille des anthocyanes (polyphénols) : propriétés physico-chimiques en solution aqueuse, interactions, stabilisation pour des applications alimentaires. » (Julie-Anne Fenger) (MicroNut)

15h35 – 15h55 : « Red Cabbage Anthocyanins ». (Micheal Moloney) (MicroNut)

15h55 – 16h05 : « Application des ultrasons à l'éco-extraction du végétal pour la mise au point de médicaments en phytothérapie : Intensification et combinaison. » (Boutheina Khadhzaoui) (GREEN)