

Programme de la Journée des Doctorants/Post-doctorants

Le Mardi 16 Janvier 2018 – Salle GARANCE (INRA)

Accueil : à partir de 8h30

Début de la journée : 9h00

Session 1

Chairman : Vincent Rapinel

9h00 – 9h30 : Discours de bienvenue et présentation des nouvelles modalités relatives au doctorat par le Pr. Olivier Dangles

9h30 – 9h40 : « **L'Etude du redoxome chez *Bacillus cereus* : Compréhension du pouvoir réducteur** » - Fella Hamitouche (SporAlim)

9h40 – 9h50 : « **Modulation of the texture and tissue fragmentation of fruits during thermal treatments by the methods of cultivation and maturation: impact on the texture of the purées** » - Alexandra Burgy (Qualité & Procédé)

9h50 – 10h00 : « **Oxidation and reduction of methionine residues of proteins: consequences in *Bacillus cereus* pathogenesis** » - Mahsa Farjad (SporAlim)

10h00 – 10h15: « **Preparation of tomato-onion-pepper sauce (TOP) rich in cis-lycopene and Amadori compounds (ACs) and in vitro investigation of the bioaccessibility of carotenoids from TOP** » - Jiahao Yu (MicroNut)

10h15 – 10h30 : « **Application des ultrasons à l'Eco-Extraction du végétal pour la mise au point de médicaments en phytothérapie : Intensification & Combinaison** » - Boutheina Khadhraoui (Green)

10h30 – 10h45 : « **Optimiser la libération de la réserve d'arômes des fruits par un procédé adapté aux conditions industrielles de transformation de la fraise et de l'abricot compatible avec le *Clean Label*** » - Stéphane Gaborieau (Qualité & Procédé)

Pause 10h45 – 11h

Session 2

Chairman : Gaëtan Bolea

11h00 – 11h15 : « **Mise au point d'un nouveau procédé d'éco-extraction pour l'obtention d'un ingrédient à partir de spiruline** » - Léa Vernes (Green)

11h15 – 11h30 : « Colorants naturels de la famille des anthocyanes: propriétés physico-chimiques en solution aqueuse, interactions, stabilisation pour des applications alimentaires » - Julie-Anne Fenger (Micronut)

11h30 – 11h45 : « 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)

11h45 – 12h05 : « Les gaz liquéfiés comme solvants alternatifs pour l'extraction de produits naturels » - Vincent Rapinel (Green)

12h05 – 12h25 : (*En attente*) - Alexandre Villas-Boas (Qualité & Procédé)

Pause déjeuner 12h30 – 14h

Session 3

Chairman : Stéphane Gaborieau

14h00 – 14h10 : « L'impact de la tomate et de son procédé de transformation sur les caractéristiques organoleptiques des purées et concentrés » - Carla Paes-Martin (Qualité & Procédé)

14h10 – 14h20 : « Dynamique d'assemblage des structures protéiques des spores de *Bacillus cereus* et conséquences sur leur résistance et leur capacité de développement. » - Armand Lablaine (SporAlim)

14h20 – 14h35 : « Development of tools and methods to characterize both the variability and the heterogeneity of raw material, and their impact on processed material » - Weijie Lan (Qualité & Procédé)

14h35 – 14h50 : « Etude des facteurs qui peuvent moduler la texture des pommes et leur fragmentation tissulaire lors d'un traitement thermique » - Xuwei Liu (Qualité & Procédé)

14h50 – 15h05 : « Etude de la latence de *Bacillus cereus* à basse température » - Marina Français (SporAlim)

15h05 – 15h25 : « Oxydation des lipides polyinsaturés lors de la digestion et effet sur la fonction endothéliale et l'athérosclérose – Modulation par la consommation de pomme » - Gaëtan Bolea (MicroNut)

15h25 – 15h45 : « mises au point de procédés d'extraction sans solvants de composés aromatiques volatils et non volatils » - Mohammad Turk (Green)

15h45 – 16h00 : « Eco-extraction de composés phénoliques par micro-ondes couplée à un champ centrifuge » - Alice Angoy (MicroNut)