

Programme de la Journée des Doctorants/Post-doctorants

Judi 28 Février 2019 – Salle GARANCE (INRA)

Accueil : à partir de 8h30

Début de la journée : 9h00

Session 1

Chairwomen : Julie-Anne Fenger et Marina Français

9h00 - 9h15 : Discours de bienvenue par M. Frédéric Carlin, Directeur de recherche UMR 408

9h15 - 9h35 : « Cold adaptation of *Bacillus cereus* : What happens during the lag phase ? » - **Marina Français** (SporAlim)

9h35 - 9h50 : « Variation de la qualité des dattes en fonction des conditions de conservation et des traitements post-récolte » - **Sarra Cherif** (Qualité & procédés)

9h50 - 10h00 : « Preliminary analysis of Black Soldier Fly-Hermetia illucens » - **Harish Ravi** (GREEN)

10h00 – 10h15 : « Formulation d'un extrait de fruits riche en arômes produits par fermentation » - **Maxime Haure** (GREEN)

10h15 – 10h25 : « Effet de la lumière pulsée sur l'inactivation des spores de moisissures et de bactéries » - **Boris Benoit** (SporAlim)

10h25 – 10h45 : « Stabilité et réactivité des anthocyanes (polyphénols) en tant que colorants alimentaires » - **Julie-Anne Fenger** (MicroNut)

Pause café 10h45 – 11h

Session 2

Chairwoman : Ludivine Rousset

11h00 – 11h10 : « Eco-extraction des huiles essentielles et d'autres composés d'intérêt et leurs applications durables » - **Malak Tabib** (GREEN)

11h10–11h25: « Métabolisme des polyphénols par le microbiote intestinal humain, mise en évidence d'espèces et gènes impliqués dans la fonction » - **Ruben Halifa** (Qualité & procédés)

11h25–11h40 : « SOLAR EXTRACTION PROCESS: Deodorization by Solar Steam-Distillation of Rosemary Leaves prior to solvent Extraction of Rosmarinic, Carnosic, and Ursolic Acid » - **Soukaina Hilali** (GREEN)

11h40 – 12h : « Green sono-extraction of protein from *Arthrospira platensis*. Mechanism, optimization, modeling, and upscaling » - **Léa Vernes** (GREEN)

Pause déjeuner 12h – 13h30h

Session 3

Chairwoman : Boutheina Khadhraoui

13h30–13h45 : « Understanding the reducing activity of *Bacillus cereus* : Involvement of redoxome in the extracellular redox potential decrease ? » - **Fella Hamitouche** (SporAlim)

13h45–14h : « From apple to puree: contribution of infrared spectroscopy to evaluate their variability and heterogeneity » - **Weijie Lan** (Qualité & Procédé)

14h – 14h10 : « Extraction of bioactive compounds using a green solvent from orange peels » - **Sara Madji** (GREEN)

14h10 – 12h25 : « Modulation de la texture et la fragmentation tissulaire de fruits lors de traitements thermiques en interaction avec la matière première et sa maturation : impact sur la texture des purées » - **Alexandra Burgy** (Qualité & Procédé)

14h25–14h45 : « 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)

14h45–15h : « L'impact de la tomate et de son procédé sur les caractéristiques organoleptiques des purées et concentrés » - **Carla Paes-Martins** (Qualité & Procédé)

Pause café 15h – 15h15

Session 4

Chairwoman : Léa Vernes

15h15 – 15h30 : « Onion promotes Z-isomerization of lycopene during heating tomato-onion purees » - **Jiahao Yu** (MicroNut)

15h30–15h45 : « Dynamique d'assemblage des structures protéiques des spores de *Bacillus cereus* et conséquences sur leur résistance et leur capacité de développement » - **Armand Lablaine** (SporAlim)

15h45–16h05: « Application des ultrasons pour l'éco-extraction du végétal » - **Boutheina Khadhraoui** (GREEN)

16h05–16h25 : « Characterization of non-covalent bindings between procyanidins and cell walls and pectins during processing » - **Xuwei Liu** (Qualité & procédés)

16h25–16h40 : Discours de fin de M. Frédéric Carlin