

Programme de la Journée des Doctorants

Mardi 14 Janvier 2020

Amphithéâtre AgroSciences (Avignon Université, Campus Jean-Henri Fabre)

Accueil : à partir de 8h30

Début de la journée : 9h00

Session 1

Chairman : Armand Lablaine

09h00 – 09h05 : Discours de bienvenue par M. Frédéric Carlin, Directeur de recherche UMR 408

09h05 – 09h25 : « Characterization of *bacillus cereus* thiol proteome » - **Fella Hamitouche** (SporAlim)

09h25 – 09h35 : « Contribution relative des différentes longueurs d'onde émises par la lumière pulsée à l'inactivation des spores de moisissures et bactéries » - **Imed Dorbani** (SporAlim)

09h35 – 09h55 : « Integrated evaluation of variability and heterogeneity in fresh and processed apples by Infrared technology » - **Weijie Lan** (Qualité & Procédés)

Session 2

Chairwoman : Alexandra Bürgy

09h55 – 10h05 : « Structure et fonction de la couche S chez *Bacillus cereus* » - **Cécile Boutonnet** (SporAlim)

10h05 – 10h25 : « Le Napping comme méthode d'analyse complémentaire pour les produits de la tomate » - **Carla Paes-Martins** (Qualité & Procédés)

10h25 – 10h40 : « Bioraffinerie et valorisation, par éco-extraction, de nouvelles substances naturelles issues de larves d'insectes pour la nutrition animale » - **Harish Karthikeyan Ravi** (GREEN)

Programme de la Journée des Doctorants

Mardi 14 Janvier 2020

Amphithéâtre AgroSciences (Avignon Université, Campus Jean-Henri Fabre)

Pause café : 10h40 – 11h10

Session 3

Chairwoman : Carla Paes-Martins

11h10 – 11h30 : « Impact du procédé sur la texture des purées de pommes en fonction de la maturation des pommes » - **Alexandra Bürgy** (Qualité & Procédés)

11h30 – 11h40 : « L'étude d'un solvant alternatif pour extraire des huiles végétales » - **Ombéline Claux** (GREEN)

11h40 – 12h00 : « Characterization of non-covalent bindings between procyanidins and cell walls and pectins during processing » - **Xuwei Liu** (Qualité & Procédés)

Session 4

Chairwoman : Fella Hamitouche

12h00 – 12h10 : « Identification des déterminants biologiques de la texture et de la couleur des purées de tomate dans un contexte de réduction des intrants au champ et de changement climatique » - **Miarka Sinkora** (Qualité & Procédés)

12h10 – 12h30 : « Assembly of the outerlayer proteins in *Bacillus cereus* spores, consequences for spore development and resistance » - **Armand Lablaine** (SporAlim)

12h30 – 12h35 : Discours de fin de M. Frédéric Carlin

Fin de la journée et déjeuner pour les doctorants : à partir de 12h35