

**Programme de la Journée des Doctorants 2021**

**Vendredi 5 Février 2021**

**Accueil : à partir de 10h30**

**10h30 – 10h35:** Discours de bienvenue par **M. Frédéric Carlin**, Directeur de recherche UMR 408

**Session 1**

**10h35 – 10h45:** ‘Le chauffage micro-onde dans les procédés de transformation alimentaire’ - **Emmanuelle Richard** (MicroNut/Qualité & Procédés/Green)

**10h45 – 10h55:** ‘Eco-extraction du végétal pour la mise au point de médicaments en phytothérapie’ - **Leo LAJOIE** (Green)

**10h55 – 11h05:** ‘Rôle protecteur des phytomicronutriments dans la stabilité à l’oxydation, et la formation de nitroso-composés lors de la fabrication et de la digestion de charcuteries reformulées’ - **Charlene Sirvins** (MicroNut)

**11h05 – 11h15:** ‘Extraction de composés d’intérêt à partir de biomasse microalgale pour une valorisation en alimentation fonctionnelle’ **Léna Petit** (Green)

**11h15 – 11h30:** ‘Etude d’un solvant bio-sourcé pour l’extraction d’huiles végétales’ - **Ombéline Claux** (Green)

**11h30 – 11h45:** ‘Contribution relative des différentes longueurs d’ondes émises par la lumière pulsée à l’inactivation des spores fongiques et bactériennes’ - **Imed Dorbani** (SporAlim)

**Pause café : 11h45 – 13h30**

**Session 2**

**13h30 – 13h45:** ‘Structure et Fonction de la couche S chez *Bacillus cereus*’, - **Cecile Boutonnet**, (SporAlim)

**13h45 – 14h00:** ‘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)

**14h00 – 14h15:** ‘Extraction of the resin of Guayule’ - **Amandine ROUSSET** (Green)

**14h15 – 14h35:** ‘An effective method using near infrared hyperspectral imaging to highlight apple fruit heterogeneity’ – **Weijie Lan** (Qualité & Procédés)

**14h35 – 14h55:** ‘Valorisation des co-produits de l’amande’ - **Malak TABIB** (Green)

**Pause café : 14h55 – 15h10**

**Session 3**

**15h10 – 15h30:** ‘Eco-Extraction of natural products’ - **Sara MADJI** (Green)

**15h30 – 15h50:** ‘Exploring interactions between pectins and procyanidins: Structure-function relationships’ – **Xuwei Liu** (Qualité & Procédés).

**15h50 – 16h15:** ‘Création et optimisation d’un protocole de préparation des parois cellulaires des tubercules d’igname’ - **Aliénor Dutheil de la Rochère**, (Qualité & Procédés)

**16h15 – 16h20:** Discours de fin de **M. Frédéric Carlin**