

JOURNEE DES DOCTORANTS UMR 408 : 17 DECEMBRE 2012

8h30 : Introduction institutionnelle de la DU Mme Catherine Renard

8h45 : Début des présentations

Equipes

Session 1 : modérateurs Sara Diomandé/Christelle Bressuire		
8h45	Céline Dejoye	GREEN
9h05	Julien Le Lay	MICROBIO
9h25	Aurore Filly	GREEN
9h35	Michel Carail	CHIMIE
9h55	Jean-Paul Madeira	MICROBIO
10h05	Amina Abbas	MICROBIO

10h25 -10h40 : Pause café

Session 2 : modérateurs Sara Diomandé/Julien Le lay		
10h40	Katerina Asprogenidi	CHIMIE
11h00	Jeremy Clair	MICROBIO
11h10	Ying Li	GREEN
11h30	Sara Diomandé	MICROBIO
11h50	Mouhamadou Kébé	QUALITE
12h10	Cécile Labadie	MICROBIO

12h20-14h00 : Déjeuner convivial entre doctorants et post-doctorants

Session 3 : modérateurs : Sara Diomandé/Amina Abbas		
14h00	Christelle Bressuire	MICROBIO
14h10	Aude Watrelot	QUALITE
14h30	Sabiha Achat	CHIMIE
14h50	Hélène Omer	MICROBIO
15h00	Sheiraz Al Battar	CHIMIE

15h20-15h40 : Pause café

Session 4 : modérateurs: Sara Diomandé/Jean Paul Madeira		
16h00	Loïc Durand	MICROBIO
16h20	Loïc Petigny	GREEN
16H40	Simon Both	GREEN

17h : Fin de la journée

LISTE DES INTERVENANTS ET DES SUJETS ABORDES

NOM	SUJET DE THESE
ACHAT Sabiha	Polyphénols : Extraction, pouvoir antioxydant et interaction
Amina Abbas	Effet de l'absence d'oxygène sur la capacité de sporulation et les propriétés des spores de <i>B. cereus</i> .
Aurore Filly	Solvants alternatifs pour l'extraction des arômes
Aude Watrelot	Identification des mécanismes d'interactions entre polyphénols et polysaccharides: sur un substrat modèle.
Cecile Labadie	Caractérisation et stabilisation des eaux florales
Céline Dejoye	Extraction et analyse de lipides et autres métabolites à partir de microalgues
Christelle Bressuire	Environnement de sporulation et propriétés des spores bactériennes de <i>Bacillus cereus</i>
Geremy clair	Détermination des effets de la lumière pulsée sur les protéines des spores de <i>Bacillus subtilis</i>
Hélène Omer	Caractérisation de 4 toxines putatives de <i>Bacillus cereus</i> : les protéines Ent
Julien Le Lay	Résistance de <i>B. cereus</i> au stress acide en condition d'oxydo-réduction contrôlée
Jean-Paul Madeira	Caractéristion du réseau de régulation rédox controlant la sécrétion des facteurs de virulence chez <i>Bacillus cereus</i>
Katerina Asprogenidi	Protection des lipides et des protéines par des polyphénols alimentaires au cours de la digestion
Loïc Durand	Diversité des bactéries sporulées thermophiles : application aux différentes filières de conserverie
Loïc Petigny	L'eau dans tous ses états pour l'éco extraction de produits naturels
Michel Carail	Mécanismes et produits d'oxydation des caroténoïdes
Sara Diomandé	Adaptation de <i>Bacillus cereus</i> au froid, mécanismes impliqués et exploitation de la diversité génétique du groupe <i>Bacillus cereus</i> .
Sheiraz AL BITTAR	The anthocyanins: Synthesis, physico-chemical properties, metal complexation and antioxidant activity
Simon Both	Equipment design for solid-liquid extraction processes due to physicochemical modeling including botanical aspects
Ying Li	Vegetable oils as alternative solvents for green extraction of bioactive compounds