

Planning de la journée des Doctorants et Post-Doctorants du 21 janvier 2016

| Heure | Nom | Sujet |
|--------------------------------|------------------------|--|
| 8h30 <i>ACCUEIL</i> | | |
| 8h45 | Nizar Al Fata | Conception et exploitation d'un dispositif expérimental instrumenté pour la prévision de la dégradation de la qualité nutritionnelle et de l'inactivation des microorganismes dans les légumes transformés |
| 9h00 | Anne-Gaëlle Sicaire | Techniques et solvants alternatifs pour l'extraction de produits naturels |
| 9h20 | Gaëtan Bolea | Stabilité de lipides polyinsaturés au cours de la digestion gastro-intestinale et effet de leur oxydation sur la fonction endothéliale - modulation par la consommation de fruits et légumes |
| 9h30 | Wael Wahib | Identification des facteurs de ramollissement du bigarreau d'industrie lors de la conservation en saumure |
| 9h50 | Vincent Rapinel | Extraction de produits naturels en utilisant des gaz liquéfiés comme solvants |
| 10h00 | Alizée Guérin | Comportements de <i>Bacillus cereus</i> en fonction des conditions (Température, pH, oxygène) de fabrication d'un produit alimentaire destiné aux personnes âgées |
| 10h20 | Marie Poncet | Etude de l'oxydation des lipides d'origine végétale au cours de leur digestion en présence d'anti-oxydants |
| 10h30 <i>PAUSE CAFE</i> | | |
| 10h45 | Marwa Brahem | Effet de la maturité sur les interactions des procyanidines-paroi végétale chez le model poire |
| 11h05 | Cassandra Breil | Extraction et analyses des lipides microbiens |
| 11h20 | Alice Meullemiestre | Procédés innovant pour l'extraction des lipides de levures |
| 11h40 | Anna-Lena Herbig | Stabilité des microconstituants végétaux aux températures intermédiaires: devenir des vitamines et autres microconstituants dans les produits à base de fruits et légumes |
| 12h00 <i>REPAS</i> | | |
| 13h30 | Rachel Kopec | Métabolisation des caroténoïdes |
| 13h50 | Alexandre Vilas Boas | Relation entre les conditions de culture et conséquences sur la qualité-Influence de la conduite de l'irrigation la qualité nutritionnelle, organoleptique et technologique de fruit de tomate industrie |
| 14h00 | Magali Jacotet-Navarro | Valorisation des co-produits du gingembre |
| 14h15 | Clément Walter | Mise au point d'un produit de santé d'origine végétale par éco extraction pour la prévention des maladies neuro-dégénératives |

| | | |
|--------------|---------------------|--|
| 14h25 | Caroline Makerri | Les solvants alternatifs pour l'extraction végétale en vue d'une valorisation pour l'industrie cosmétique |
| 14h35 | PAUSE | |
| 14h50 | Tiffany Malleck | Mécanisme d'adaptation de <i>Moorella thermoacetica</i> / <i>thermoautotrophica</i> dans l'environnement des lignes production de produits alimentaires appertisés |
| 15h05 | Natacha Rombaut | Etude de l'impact des US sur la matière végétale : compréhension des mécanismes d'extraction assistée par ultrasons |
| 15h25 | Albet Ribas | Identification des principaux facteurs biochimiques impliqués dans la réponse différentielle des variétés d'abricot au traitement thermique |
| 15h45 | Aurélia Malapert | Développement de nouveaux ingrédients naturels à visée nutraceutique à partir de coproduits de l'industrie oléicole |
| 16h00 | <i>FIN</i> | |