

# JOURNÉE DES DOCTORANTS

## VENDREDI 14 MARS - AMPHI CŒUR DE CENTRE

9H-9h30	ACCUEIL CAFE
9h30-10h30	<u>Intervention d'Irina Vassileva</u> : présentation de la politique doctorale d'INRAE, des dispositifs d'accompagnement pour les doctorants et leurs encadrants, ainsi que du réseau DoctorAE.
10h30-10h45	Camille Maurin – Sporalim : Identification des cibles des endolysines chez <i>Bacillus cereus</i> et élimination des biofilms
10h45-11h	Alejandro Villamarin-Spataro – Qualim : Monitoring F&V quality during processing through aroma analysis : evaluating an E-nose's performance
11h-11h15	PAUSE
11h15-11h35	Emilie Rezer – Sporalim : Identification de gènes candidats à la biosynthèse des polysaccharides et leur rôle sur la surface des spores de <i>Bacillus cereus</i> et leurs propriétés de résistance
11h35-12h00	Clarisse Breard – Qualim/Sporalim : Sélection de bactéries lactiques et optimisation des conditions de fermentation pour la biopréservation d'une purée de fraise
12h-13h30 Repas à la salle Gariguette <u>Chacun apporte quelque chose !</u>	
13h30-13h45	Bastien Delbreil – Sporalim : Des biomarqueurs fluorescents pour mieux prédire la résistance et la virulence de <i>Bacillus cereus</i> dans les produits laitiers
13h45-14h00	Emma Bonnot – Green : Eco-extraction des hydrocolloïdes, protéines et composés bioactifs de <i>Corchorus olitorius</i> L. pour l'obtention d'ingrédients innovants. Evaluation des propriétés physico-chimiques et fonctionnelles pour des applications alimentaires et pharmaceutiques.
14h00-14h20	Aziade Chemat – Green : Solvants comestibles pour des ingrédients 2.0
14h20-14h45	Joyce Alvarez-Barragan - Sporalim : Beyond a Mysterious Membrane Protein: Investigating TSPO's Interactome in <i>Bacillus cereus</i>
14h45 - 15h00	PAUSE
15h00-15h20	Marine Zanetti – Sporalim : Prévalence de <i>Bacillus cereus</i> dans les produits à base de protéines végétales : impact de la formulation, des procédés de transformation et des conditions de stockage.
15h20-15h45	Ahmadou-Moustapha Dieng – Qualim : Modeling the change of volatile organic compounds during apple ( <i>Malus</i> x 'Golden Delicious') puree processing by varying thermomechanical process conditions