

Journée des doctorants

Programme



26 janvier 2023



Amphi Agrosiences
Campus Jean-Henri Fabre
Université d'Avignon



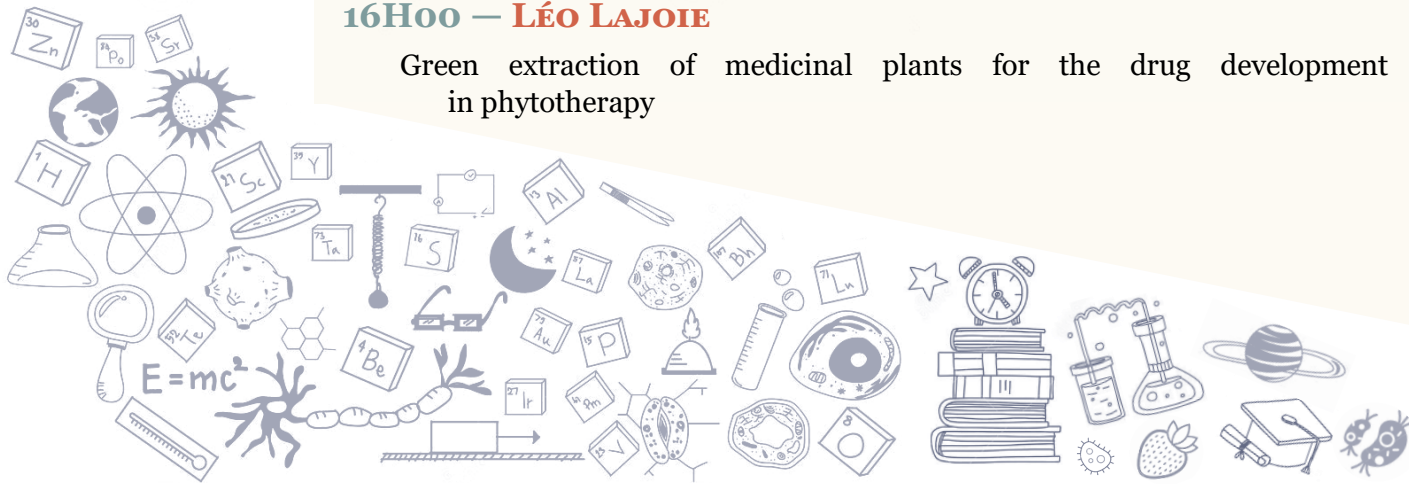
13H45

Accueil et installation



16H20

GALETTE DES ROIS



14H00 — MOUSTAPHA DIENG

Conception de modèles numériques et d'un outil d'aide au pilotage de procédés de transformation de fruits

14H10 — DOĞACAN ATABAY

Innovative olive oil extraction process and valorization of olive waste

14H20 — EMMANUELLE RICHARD

Le chauffage micro-ondes dans les procédés de transformation agroalimentaire

14H40 — MARGOT FAUCHEUX

Utilisation du 2-MeTHF pour l'éco-extraction de substances naturelles - Arômes et Parfums

14H50 — CHARLÈNE SIRVINS

Phenolic compounds as inhibitors of nitrosamine formation in ham products : efficiency and mechanisms

15H10 — PAUSE

15H20 — CHRISTIAN CRAVOTTO

2-Methyloxolane as a green solvent for eco-extraction of secondary metabolites from plants and microorganisms

15H35 — CLARISSE BREARD

Usage de micro-organismes dans des itinéraires techniques innovants pour la transformation de fraises

15H45 — SEBASTIAN RINCON

HiStabJuice: Key Parameters Involved In Strawberry Colour Stability During Juice Processing, In Order To Avoid Additives And Favour Natural Products

16H00 — LÉO LAJOIE

Green extraction of medicinal plants for the drug development in phytotherapy