

Journée des thésards, 30 Novembre 2011

Nom	Encadrant (équipe)	Année	Sujet			
ACHAT Sabiha	Dangles (C)	2	Polyphénols: extraction, pouvoir antioxydant et interactions avec protéines et ions métalliques	C	13	11h05
AL BITTAR Sheiraz	Dangles (C)	1	Anthocyanes: synthèse, extraction, propriétés complexantes et antioxydantes	C	14	11h10
ASPROGENIDI Katerina	Dufour & Dangles (C)	1	Protection des lipides et des protéines par des polyphénols de l'alimentation au cours de la digestion	C	15	11h15
SY Charlotte	Carris (C) & Borel	3	Nouveaux caroténoïdes issus de bactéries marines: stabilité, pouvoir antioxydant et biodisponibilité	C	16	11h20
CARAIL Michel	Carris (C)	2	Etude des mécanismes et produits d'oxydation par voies chimiques et biomimétiques des caroténoïdes. Propriétés chimiques et biochimiques des produits formés.	C		11h30
DEGROU Antoine	Page (F)	2	Impact des procédés sur la diffusion des caroténoïdes dans les végétaux	F	17	11h50
DELCHIER Nicolas	Renard (F)	2	Devenir des folates dans la transformation des végétaux, identification des points clés et des mécanismes	F	18	12h
KEBE Mouhamadou	Maingonnat (F)	2	Relation déstructuration de la matrice végétale et diffusion de molécules d'intérêt	F	19	12h10
WATRELOT Aude	Renard (F)	2	Mécanismes d'interactions entre polyphénols et pectines via un substrat modèle	F	20	12h20
ADAM Fanny	Chemat (G)	Post doc	Etude d'un procédé d'extraction de lipides issus de micro algues par ultrasons ainsi que l'étude de la valorisation des sous-produits à haute valeur ajoutée.	G	5	9h40
ALLAF Tamara				G		
DEJOYE Céline	Chemat (G)	2	Extraction et analyse d'huile algale pour l'obtention d'un algocarburant	G	1	9h10
LI Ying	Chemat (G)	1	Eco-extraction du végétal par des techniques innovantes: micro-ondes et ultrasons	G	2	9h20
PETIGNY Loïc	Chemat (G)	1	Etude et développement de méthodes innovantes d'extraction de matières végétales	G	3	9h25
PINGRET Daniella	Chemat (G)	3	Application des ultrasons aux procédés de transformation des produits agroalimentaires	G	4	9h30
ABBAS Amina	Schmitt/Jobin (M)	1	Impact du potentiel d'oxydo-réduction sur la sporulation chez Bacillus cereus	M	6	10h00
CLAIR Gérémy	Duport (M)	4	Influence du potentiel d'oxydo-réduction sur le protéome de Bacillus cereus	M	7	10h05
DESSARAU Benoit	Nguyen-the/Clavel (M)	2	Adaptation de Bacillus cereus à l'absence d'oxygène et aux basses températures	M	8	10h15
DIOMANDE Sara	Brillard / Broussolle (M)	1	Adaptation au froid de la bactérie pathogène Bacillus cereus : étude de mécanismes impliqués et exploitation de la diversité génétique	M	9	10h25
DURAND Loïc	Rémize (CTCPA) / Guinebretière (M)	1	Diversité des bactéries sporulées thermophiles dans l'industrie de la conserve	M	10	10h30
ESBELIN Julia	Carlin (M)	Post doc	Mécanismes biologiques impliqués dans la résistance à la Lumière Pulsée	M	11	10h35
LAOUAMI Sabrina	Duport (M)	4	Interactions entre métabolisme fermentaire et toxinogénèse chez Bacillus cereus	M	12	10h45

C : équipe chimie, F : équipe Fruits, G : équipe GREEN, M : équipe microbiologie