





JOURNÉE DES DOCTORANTS

LUNDI 27 AVRIL - AMPHI CŒUR DE CENTRE

8H30-9h00	 ACCUEIL CAFE
9h00-9h45	Association Terre de Liens <i>Josiane Masson et Aurore Scmitt</i> Repenser l'agriculture : accès à la terre et modèles durables
9h45-10h00	Transformer autrement les fruits en arboriculture : un levier pour favoriser la diversité cultivée? <i>Justine Giroud-Argoud</i>
10h00-10h15	Use of alternative bio-based solvents for the eco-extraction of natural compounds and their use in cosmetics <i>Souleymane Keita</i>
10h15-10h30	Interactions between <i>Bacillus cereus</i> and plant matrices within the intestinal tract <i>Ugo Dunant</i>
10h30-10h45	Plus que du bruit : vers une estimation de la viscosité par analyse ultrasonore <i>Alejandro Villamarin-Spataro</i>
 10h45-11h00 - PAUSE	
11h00-11h15	Detection of saccharides in the interspace of <i>Bacillus cereus</i> spores : composition and impact on spore structure <i>Emilie Rezer</i>
11h15-11h30	Development of decision-support tools to optimize fruit processing routes : case study of apricot <i>Yucan Yang</i>
11h30-11h45	Corchorus olitorius: an underexploited plant rich in polysaccharides <i>Emma Bonnot</i>
11h45-12h00	Fonctionnalisation des polysaccharides pariétaux de marcs de la pomme <i>Bianca Vedovato-Paranhos</i>
 12h00-13h30 - Repas à la salle Gariguette <u>Chacun apporte quelque chose !</u>	
13h30 - 13h45	Opuntia ficus-indica L. cladodes gel as a solvent medium for natural formulations <i>Aziadé Chemat</i>
13h45-14h00	Etude de la nitrosation d'amines secondaires et de son inhibition par des polyphénols au cours de la digestion gastro-intestinale <i>Hugo Leteneux</i>
14h00-14h15	Occurrence and molecular-phenotypic characterization of <i>Bacillus cereus</i> group strains isolated from a plant-based desserts processing line and post-storage products <i>Marine Zanetti</i>
 14h15-14h30 - PAUSE	
14h30-14h45	From Function to Structure: Exploring Processing-Induced Changes in Apricot Polysaccharides <i>Hongshan Pan</i>
14h45-15h00	Coacervates for the valorization of grape and olive by-products : feasibility, efficiency, and durability <i>Théo Meret</i>
15h00-15h15	Seeing red: Tracking <i>Bacillus cereus</i> stress survival and virulence in milk <i>Bastien Delbreil</i>