

## PROGRAMME

8 : 30	ACCUEIL
9 : 00	DISCOURS D'OUVERTURE
9 : 15	<b>P1 – Vers des émulsions alimentaires saines, durables et stables</b> Claire Berton-Carabin, INRAE UR BIA 1268
10 : 00	<b>C1 – Stratégies d'optimisation des propriétés foisonnantes des protéines de pois en vue de remplacer les ovoproduits dans les matrices alimentaires foisonnées</b> Lucie Périé, Biscuits Bouvard
10 : 25	<b>C2 – Effet de la déminéralisation des caséines sur les propriétés de crèmes à fouetter</b> Florence Dabo, Adrianor
10 : 50	PAUSE – SESSION POSTERS
11 : 20	<b>C3 – Emulsifying properties of pea and lupin protein ingredients: role of endogenous lipids and functionalization of their aqueous suspensions</b> Elena Keuleyan, INRAE UR BIA 1268
11 : 45	<b>C4 – Développement d'une méthode d'analyse sensorielle appliquée aux protéines végétales</b> Sophie Gelin, ITERG
12 : 10	<b>C5 – La RMN : un outil au service du contrôle qualité des ingrédients : applications dans l'univers des corps gras</b> Stéphane Balayssac, IMRCP, CNRS UMR 5623, Université Toulouse III
12 : 35	PAUSE BUFFET – SESSION POSTERS
13 : 55	REPRISE
14 : 00	<b>P2 – Structurer sans additif : comment exploiter au mieux les fonctionnalités des constituants nativement présents</b> Paul Menut, AgroParisTech UMR SayFood 0782
14 : 45	<b>C6 – Better understanding of puff pastry butter's optimal properties: a multiscale approach</b> Valentin Demaille, Eurial
15 : 10	<b>C7 – La coalescence partielle : un levier pour texturer les crèmes lactières sans additif</b> Fernando Leal-Calderon, CBMN, UMR CNRS 5248
15 : 35	<b>C8 – BRICE project: solutions to monitor and to mitigate checking and breakage of dry cereal products</b> Patricia Le Bail, INRAE UR BIA 1268
16 : 00	PAUSE – SESSION POSTERS
16 : 30	<b>C9 – Étude du vieillissement de produits céréaliers à garnir</b> Yannick Anguy et Alain Sommier, Université de Bordeaux, UMR CNRS 5295 I2M
16 : 55	<b>C10 – Suppression of baking powder in cakes through innovative mixing strategies</b> Alain Le Bail, Oniris, UMR GEPEA CNRS 6144
17 : 20	DISCOURS DE CLOTURE