



WEBINAIRE GRATUIT INNOVER AVEC LES PROTEINES VEGETALES

Le Centre Technique **AGIR**, et ses partenaires **BISCUITS BOUVARD/CBMN**, **RMT ACTIA PROT&IN** et **DANONE**, vous invitent à participer au webinaire.

La végétalisation des produits alimentaires et l'utilisation de matières protéiques végétales se démocratisent. Mais, plusieurs **défis techniques et scientifiques** restent à relever, notamment concernant le **goût** de ces ingrédients et leurs **fonctionnalités**.

Ce webinaire présentera des exemples d'**innovations** et de **collaborations** ayant pour objectif de faciliter et diversifier leurs utilisations dans les produits finis.

PROGRAMME

- **Introduction**
Ophélie Duplé - AGIR
- **Fonctionnalisation des protéines**
Lucie Périé - BISCUITS BOUVARD/CBMN
- **Stratégie de désaromatisation de la farine de pois**
Jade Lailler - AGIR
- **Présentation du RMT Prot&In**
Benjamin Buaud - ACTIA
- **Challenges d'utilisation dans les produits finis**
Saliha Belaid - DANONE
- **Exemples de mise en application dans les produits céréaliers sucrés**
Martine Crépin - AGIR



INFOS PRATIQUES



23 Novembre 2023



9h à 12h



Inscription obligatoire par mail
contact@agir-crt.com



Une question ?
Ophélie DUPLÉ
o.duple@agir-crt.com
05.57.96.83.33