

INNO'SWEET

2^{ÈME} ÉDITION



PROGRAMME JOUR 1

Mardi 18 Juin // 8h30-17h00

8 : 30	ACCUEIL
9 : 00	DISCOURS D'OUVERTURE
9 : 15	P1 – Effet de l'ajout d'un arôme exogène et de son support sur les propriétés technologiques des farines . Analyse des conséquences sur un produit fini de type brioche François BUCHE, UNILASALLE BEAUVAIS
10 : 00	C1 – Réduction de l' index glycémique et maintien des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du pain Cécile RANNOU, ONIRIS VETAGROBIO UMR GEPEA
10 : 25	C2 – Structural and compositional properties of pea and lupin seed-derived ingredients produced by dry fractionation Perrine GELEBART, INRAE UR BIA
10 : 50	PAUSE – SESSION POSTERS
11 : 20	C3 – Analyse multidimensionnelle de l'impact des sucres sur la texture des muffins Lison PRUVOT, AGIR
11 : 45	C4 – Comment la composition des matières protéiques végétales peut influencer la stabilité et la rhéologie de formulations alimentaires ? Rose GAZEAU, ITERG
12 : 10	C5 – Efficacité de l'utilisation d'une source d'umami végétale sur la qualité sensorielle de matrices alimentaires à teneur réduite en sel Camille RENAUD, ADRIA DÉVELOPPEMENT
12 : 35	PAUSE BUFFET – SESSION POSTERS
14 : 00	P2 – Les procédés de fonctionnalisation des matières grasses Sabine DANTHINE, UNIVERSITÉ DE LIÈGE GEMBLoux AGROBIOTECH
14 : 45	C6 – Performance of mono-diglycerides in bakery : effect of the physicochemical characteristics of MDGs on the soft-bread attributes Cécile BUCHE, OLÉON
15 : 10	C7 – Glucides polymériques, colloïdes, gommés et procédés de fabrication. comment évaluer leur performance sur la robustesse physique et durée de vie de mix glacés, yaourts, sauces et boissons Sylvain GRESSIER, LUM FRANCE
15 : 40	PAUSE – SESSION POSTERS
16 : 10	C8 – Utilisation d'ingrédients végétaux pour remplacer les œufs dans des cakes : comparaison multi-échelles des propriétés rhéologiques, thermiques et mécaniques Jean-Baptiste SCOLAN, ALGAMA
16 : 35	C9 – Mousses d'huiles végétales : influence de la formulation de ces matrices dispersées innovantes sur leur stabilité à l'oxydation Lucie BIRAULT, INRAE UR BIA

INNO'SWEET

2^{ÈME} ÉDITION



PROGRAMME JOUR 2

Mercredi 19 Juin || 8h30-12h45

8 : 30 ACCUEIL

9 : 15 P3 – L'amélioration des **protéines végétales** : le pouvoir de la **fermentation**
Estelle FISCHER, ROQUETTE FRÈRES

10 : 00 C10 – Impact of **lecithin** concentration and type on textural properties of **fat-reduced cookies**
Adrien MENU, OLÉON

10 : 25 C11 – On the use of superheated steam for **French Bread baking**
Alain SOMMIER, I2M TRÈFLE

10 : 50 PAUSE – SESSION POSTERS

11 : 20 C12 – Advancing the understanding of **puff pastry margarines** with LAOS method
Arpita CHAKRABORTY, UNIVERSITÉ DE LIÈGE GEMBLoux AGROBIOTECH

11 : 45 C13 – Étude du pouvoir bactériostatique d'huiles essentielles émulsionnées par Hydrofeeling® dans
des **boissons**
Aurélie AMILIEU, GENIALIS

12 : 10 C14 – **Émulsions Doubles** : Le Surprenant Rôle Stabilisateur Des Gouttelettes Internes
Véronique SCHMITT, CENTRE DE RECHERCHE PAUL PASCAL

12 : 35 DISCOURS DE CLOTURE