

PROGRAMME

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