

# INNO'SWEET

2<sup>ÈME</sup> ÉDITION



## PROGRAMME JOUR 1

*Mercredi 18 Juin || 8h30-18h30*

8 : 30	ACCUEIL
9 : 00	DISCOURS D'OUVERTURE
9 : 15	P1 – Étude et modélisation des effets des supports d'arômes et du procédé de panification sur les caractéristiques de brioches aromatisées 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 : 15	C3 – Analyse multidimensionnelle de l'impact des sucres sur la texture des muffins Lison PRUVOT, AGIR
11 : 40	C4 – Comment la composition des matières protéiques végétales peut influencer la stabilité et la rhéologie de formulations alimentaires ? Rose GAZEAU, ITERG
12 : 05	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 : 30	PAUSE BUFFET – SESSION POSTERS
14 : 00	P2 – Huiles et graisses alimentaires : pourquoi et comment les fonctionnaliser ? 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, gommes 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 : 35	PAUSE – SESSION POSTERS
16 : 00	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 : 25	C9 – Mousses d'huiles végétales : influence de la formulation de ces matrices dispersées innovantes sur leur stabilité à l'oxydation Lucie BIRAUT, INRAE UR BIA

# INNO'SWEET

2<sup>ÈME</sup> ÉDITION



## PROGRAMME JOUR 2

Jeudi 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 : 15 C12 – Advancing the understanding of **puff pastry margarines** with LAOS method  
Arpita CHAKRABORTY, UNIVERSITÉ DE LIÈGE GEMBLOUX AGROBIOTECH

11 : 40 C13 – Étude du pouvoir bactériostatique d'huiles essentielles émulsionnées par Hydrofeeling® dans  
des **boissons**  
Guillaume GILLET, GENIALIS

12 : 05 C14 – **Émulsions Doubles** : Le Surprenant Rôle Stabilisateur Des Gouttelettes Internes  
Véronique SCHMITT, CENTRE DE RECHERCHE PAUL PASCAL

12 : 30 DISCOURS DE CLOTURE

## Présentations POSTERS

- **Effect of mono and diglycerides characteristics on bread dough behaviour**  
Adrien MENU, OLÉON
  - **Impact de la nature des poudres à lever sur la texture du muffin**  
Paul GUILLOU, UNIVERSITÉ DE BORDEAUX
  - **Utilisation de fibres cellulosiques pour la texturation des huiles liquides : application aux pâtes à tartiner**  
Mathieu DELAMPLE, CRT AGIR
  - **Impact of mono-diglycerides on the textural and functional properties of wheat flour tortillas**  
Cécile BUCHE, OLÉON
  - **Impression 3D d'émulsions à base de protéines de pomme de terre (IPP)**  
Yara MOAWAD, CENTRE DE RECHERCHE PAUL PASCAL
  - **Quantification de l'acide phytique dans les isolats et concentrés protéiques de légumineuses par une méthode spectrophotométrique : validation et exemples pratiques.**  
Lucie BIRAUT, INRAE UR BIA
  - **Retarder l'apparition du blanchiment gras sur les bonbons et tablettes de chocolat noir**  
Nassira EL HADDANI, BORDEAUX SCIENCES AGRO
- Réduction de l'index glycémique et maintien des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du pain**  
Cécile RANNOU, ONIRIS VETAGROBIO UMR GEPEA
- **La farine turbo-séparée : intérêts en biscuiterie**  
Margot STROOBANTS, BORDEAUX SCIENCES AGRO
  - **Understanding the Impact of Lipid Fraction on Aroma Release of Chocolate**  
Baptiste MOLARD, CIRAD-QUALISUD
  - **Use of sensory analysis in the development of complex nutritionally improved products – Application to fruit-filled biscuits – The SWEET Project**  
Cécile RANNOU, ONIRIS VETAGROBIO UMR GEPEA