



Journée scientifique du 26 novembre 2008

Campus Universitaire Dijon

9h	<i>Accueil</i>	
9h15	Présentation de l'IFR	Yves Artur
9h30	Simulateur de mastication : développement et applications	Christian Salles
10h	Perception sensorielle et acceptabilité par les consommateurs des vins à teneur réduite en alcool	Pascal Schlich
10h30	Que nous apportent le petit animal et l'insecte dans la sensorialité ?	Jean-François Ferveur
11h	<i>Pause, présentation des posters</i>	
11h30	Rôle de la membrane dans la survie des cellules aux perturbations extrêmes : Applications à la décontamination douce des aliments et à l'optimisation des procédés de conservation des ferments	Laurent Beney
12h	Adaptation de la bactérie <i>Oenococcus oeni</i> au vin	Hervé Alexandre
12h30	<i>Déjeuner – buffet et présentation des posters</i>	
14h	Vers une vectorisation de molécules d'intérêts sensoriel et de santé : structure de matrices composites et impact du séchage. Illustration par des modèles protéines/polyosides de matrice d'encapsulation de globules gras	Philippe Cayot
14h30	Influence des préparations coagulantes utilisées en fabrications fromagères sur la qualité des fromages	Christine Achilleos
15h	Caractérisation et mise en oeuvre de mécanismes physicochimiques et moléculaires de réponse des microorganismes à leur environnement dans les procédés alimentaires, impact organoleptique sur les aliments.	Yves Waché
15h30	La perception des mélanges odorants alimentaires. Exemple d'étude couplée chez l'Homme et le lapin	Gérard Coureaud