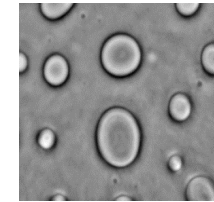


Matière Molle  
&  
Science des Aliments

Montpellier 2015

*Journées scientifiques*  
**Matière molle pour la science des  
aliments : Compréhension et  
Structuration**



Montpellier, campus SupAgro  
28 et 29 octobre 2015

L'objectif est de réunir des scientifiques qui travaillent autour des problématiques liées à la matière molle et aux aliments et d'établir des liens entre des communautés parfois encore disjointes mais travaillant sur des thématiques proches.

- Etudes fondamentales sur les assemblages à partir de protéines, en particulier à des fins alimentaires.
- Travaux sur la structuration de la matière, sous forme par exemple d'émulsions ou de mousses, incorporant entre autre des protéines, animales ou végétales.
- Approches physiques et physico-chimiques pour l'étude structurale et rhéologique des aliments.

**Conférenciers invités :**

- **Mathieu Leocmach** (ENS, Lyon) : Yoghurt under stress .
- **Camille Loupiac** (AgroSup, Dijon) : Food proteins under process studied by neutron scattering and imaging.
- **Raffaele Mezzenga** (ETH, Zurich) : From globular proteins to protein fibrils: self-assembly in one, two and three dimensions.
- **Camille Michon** (AgroParisTech, Massy) : Low fat whipped cream : how to keep the foaming ability using a biopolymer ?
- **Taco Nicolai** (Univ. du Maine, Le Mans) : Stabilization of Water-in-Water Emulsions by Protein Particles
- **Christophe Schmitt** (Nestlé, Lausanne) : Self-assembled whey protein microgels for interfacial and mineral stabilization purposes.

Inscription : gratuite, repas inclus  
Soumission des abstracts : [mmsa@univ-montp2.fr](mailto:mmsa@univ-montp2.fr)  
Date limite de soumission: 10/09/15

Organisation : L. Ramos (L2C), A. Banc (L2C), P. Menut (IATE), M-H Morel (IATE)

