

*Journées scientifiques*

**Matière Molle pour la Science des Aliments :  
Compréhension et Structuration**

Montpellier, Campus SupAgro

28 et 29 octobre 2015

**Programme**

Mercredi 28 octobre 2015

9h30-9h40 : **L. Ramos** (UMR L2C, UM-CNRS) Introduction.

*Chairman : C. Ligoure (UMR L2C, UM-CNRS)*

9h40-10h20 : **T. NICOLAI** (UMR IMMM, UNIVERSITÉ DU MAINE), STABILIZATION OF WATER-IN-WATER EMULSIONS BY PROTEIN PARTICLES.

10h20-10h40 : **C. Sanchez** (UMR IATE, UM-INRA-CIRAD-SupAgro), Soft colloidal behaviour of hyperbranched polysaccharides from Plant Exudate.

10h40-11h00 : **C. Leverrier** (UMR GENIAL, AgroParisTech-INRA), Understanding rheological behavior of apple cells dispersions according to structural parameters and continuous phase.

11h00-11h30 : Pause

*Chairman : D. Renard (UR BIA, INRA )*

11h30-12h10 : **C. LOUPIAC** (UMR PAM, UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE-AGROSUP DIJON), FOOD PROTEINS UNDER PROCESS STUDIED BY NEUTRON SCATTERING AND IMAGING.

12h10-12h30 : **L. Dahdouh** (UMR Qualisud, Cirad-UM), Une approche rhéologique pour une meilleure compréhension des interactions de la fraction insoluble du jus d'orange au cours de sa concentration.

12h30-14h00 : Déjeuner

*Chairman : M. In (UMR L2C, UM-CNRS)*

14h00-14h40 : **R. MEZZENGA** (ETH ZURICH), FROM GLOBULAR PROTEINS TO PROTEIN FIBRILS : SELF-ASSEMBLY IN ONE, TWO AND THREE DIMENSIONS.

14h40-15h00 : **A. Vernhet** (UMR SPO, INRA-SupAgro-UM), White wine proteins : How does the pH affect their conformation at room temperature ?

- 15h00-15h20 : **C. Chassenieux** (UMR IMMM, Université du Maine), Structure of self-assembled soy proteins.
- 15h20-15h40 : **S. Pezennec** (UMR STLO, INRA-Agrocampus Ouest), Expression à l'interface eau-air de potentialités d'assemblage des protéines globulaires et interactions aux concentrations élevées.
- 15h40-16h10 : Pause

*Chairman : P. Menut (UMR IATE, UM-INRA-CIRAD-SupAgro)*

- 16h10-16h50 : **M. LEOMACH** (ENS LYON), YOGURT UNDER STRESS.
- 16h50-17h10 : **R. Ramsch** (Formulation), Evaluation des ferments et des protéines lactiques pour la préparation des yaourts par microrhéologie passive.
- 17h10-17h30 : **C. Le Floch-Fouéré** (UMR STLO, INRA-Agrocampus Ouest), Mécanisme de formation des grains et propriétés des poudres laitières associées : une approche multi-échelles.
- 17h30-17h50 : **A. Banc** (UMR L2C, UM-CNRS), SANS study of a gluten protein gel: Why are SAXS and SANS profiles different?

**20h00**

Dîner en ville

## Jeudi 29 octobre 2015

*Chairman : C. Chassenieux (UMR IMMM, Université du Maine)*

- 9h00-9h40 : **C. MICHON** (UMR GENIAL, AGROPARISTECH/INRA), LOW FAT WHIPPED CREAM: HOW TO KEEP THE FOAMING ABILITY USING A BIOPOLYMER ?
- 9h40-10h00 : **A. Assifaoui** (UMR PAM, UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE-AGROSUP DIJON), Insights into the mechanism of interactions of the divalent cations  $\text{Ca}^{2+}$  and  $\text{Zn}^{2+}$  with low methoxy pectin.
- 10h00-10h20 : **T. Gibaud** (ENS Lyon), Rides hiérarchique dans un biogel perméable et confiné.
- 10h20-10h40 : **S. Bouhallab** (UMR STLO, INRA-Agrocampus Ouest), Interaction/Coacervation between food proteins : Mechanisms and potential application.
- 10h40-11h10 : Pause

*Chairman : M-H. Morel (UMR IATE, UM-INRA-CIRAD-SupAgro)*

- 11h10-11h50 : **C. SCHMITT** (NESTLÉ RESEARCH CENTER), SELF-ASSEMBLED WHEY PROTEIN MICROGELS FOR INTERFACIAL AND MINERAL STABILIZATION PURPOSES.
- 11h50-12h10 : **V. Hugouvieux** (UMR SPO, INRA-SupAgro-UM), Gélification de biopolymers sous l'effet d'enzymes.
- 12h10-12h30 : **J. Cohen** (Formulation), Analyse des émulsions « gel » par rétrodiffusion multiple de la lumière (LMS).
- 12h30-12h40 : **M-H. Morel** (UMR IATE, UM-INRA-CIRAD-SupAgro) Clôture.
- 12h40-14h00 : Déjeuner.