

# INNO'SWEET

2<sup>ÈME</sup> ÉDITION



## PROGRAMME JOUR 1

Mercredi 18 Juin || 8h30-17h00

8 : 30	ACCUEIL
9 : 00	DISCOURS D'OUVERTURE
9 : 15	P1 – Effet de l'ajout d'un <b>arôme</b> exogène et de son support sur les propriétés technologiques des <b>farines</b> . Analyse des conséquences sur un produit fini de type <b>brioche</b> François BUCHE, UNILASALLE BEAUVAIS
10 : 00	C1 – Réduction de l' <b>index glycémique</b> et maintien des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du <b>pain</b> Cécile RANNOU, ONIRIS VETAGROBIO UMR GEPEA
10 : 25	C2 – Structural and compositional properties of <b>pea</b> and <b>lupin</b> seed-derived ingredients produced by <b>dry fractionation</b> Perrine GELEBART, INRAE UR BIA
10 : 50	PAUSE – SESSION POSTERS
11 : 20	C3 – Analyse multidimensionnelle de l'impact des <b>sucres</b> sur la texture des <b>muffins</b> Lison PRUVOT, AGIR
11 : 45	C4 – Comment la composition des <b>matières protéiques végétales</b> peut influencer la stabilité et la rhéologie de formulations alimentaires ? Rose GAZEAU, ITERG
12 : 10	C5 – Efficacité de l'utilisation d'une <b>source d'umami végétale</b> sur la qualité sensorielle de <b>matrices alimentaires à teneur réduite en sel</b> Camille RENAUD, ADRIA DÉVELOPPEMENT
12 : 35	PAUSE BUFFET – SESSION POSTERS
14 : 00	P2 – Les procédés de fonctionnalisation des <b>matières grasses</b> Sabine DANTHINE, UNIVERSITÉ DE LIÈGE GEMBLOUX AGROBIOTECH
14 : 45	C6 – Performance of <b>mono-diglycerides</b> in <b>bakery</b> : effect of the physicochemical characteristics of MDGs on the <b>soft-bread</b> attributes Cécile BUCHE, OLÉON
15 : 10	C7 – Glucides polymériques, colloïdes, gommés et procédés de fabrication. comment évaluer leur performance sur la robustesse physique et durée de vie de <b>mix glacés, yaourts, sauces</b> et <b>boissons</b> Sylvain GRESSIER, LUM FRANCE
15 : 40	PAUSE – SESSION POSTERS
16 : 10	C8 – Utilisation d' <b>ingrédients végétaux</b> pour remplacer les <b>œufs</b> dans des <b>cakes</b> : comparaison multi-échelles des propriétés rhéologiques, thermiques et mécaniques Jean-Baptiste SCOLAN, ALGAMA
16 : 35	C9 – <b>Mousses d'huiles végétales</b> : influence de la formulation de ces matrices dispersées innovantes sur leur stabilité à l'oxydation Lucie BIRAULT, 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 : 20 C12 – Advancing the understanding of **puff pastry margarines** with LAOS method  
Arpita CHAKRABORTY, UNIVERSITÉ DE LIÈGE GEMBLOUX AGROBIOTECH

11 : 45 C13 – Étude du pouvoir bactériostatique d'huiles essentielles émulsionnées par Hydrofeeling® dans  
des **boissons**  
Guillaume GILLET, GENIALIS

12 : 10 C14 – **Émulsions Doubles** : Le Surprenant Rôle Stabilisateur Des Gouttelettes Internes  
Véronique SCHMITT, CENTRE DE RECHERCHE PAUL PASCAL

12 : 35 DISCOURS DE CLOTURE