



PROGRAMME

9h00 – 9h30 **Accueil des participants**

9h30 – 9h40 **Introduction** par Gilles Trystram, Directeur d'AgroParisTech et Président du Conseil scientifique et technique de l'ACTIA

Session sécurité sanitaire

9h40 – 10h10 **Bacillus cereus : méthode de quantification de la toxine émétique et caractérisation des souches d'origine laitière** par Valérie Michel, Actalia et Sabine Herbin, Anses / UMT Armada

10h10 – 10h40 **Résistance et reprise d'activité des spores bactériennes suite à un traitement thermique** par Louis Coroller, Lubem / UMT Spore-risk

10h40 – 11h10 **Projet ViRedox : lien entre état d'oxydation des capsides virales et capacité des virus à infecter leur cellule hôte** par Nicolas Boudaud, Actalia et Christophe Gantzer, LCPME / UMT Virocontrol

Session nutrition

11h10 – 11h40 **Conception et exploitation d'un dispositif expérimental instrumenté pour la prévision de la dégradation de la qualité nutritionnelle et de l'inactivation des microorganismes** par Stéphane Georgé, CTCPA / UMT Qualiveg

11h40 – 12h10 **Développement d'une méthode de criblage pour la sélection d'extraits ou de composés antiradicalaires** par Dalal Werner, Aérial / UMT Innovations analytiques

Session procédés et technologie

- 12h10 – 12h40 **Cobotique et réalité virtuelle dans la filière viande pour l'amélioration des conditions de travail** par *Matthieu Alric, Adiv / UMT Mécarnéo*
- 12h40 – 14h00 **Pause déjeuner et posters**
- 14h00 – 14h30 **Polymères biosourcés issus d'huiles végétales : avancées scientifiques et marchés visés** par *Guillaumet Chollet, Itegr / UMT Polygreenzindustry*
- 14h30 – 15h00 **Mesure et contrôle du potentiel d'oxydoréduction en technologie fromagère** par *Stéphane Gavoye, Actalia et Eric Beuvier, Inra-Urtal / UMT Technofrom*
- 15h00 – 15h30 **Exemple du développement d'un modèle de simulation de procédé : le jambon sec numérique** par *Laurent Picgirard, Adiv / UMT Aprocél*

Session produits

- 15h30 – 16h00 **Stabilisation de mousses air-dans-huile par des particules solides : une nouvelle stratégie pour la préparation d'émulsions multiples air-dans-huile-dans-eau** par *Didier Pintori, Itegr / UMT Folies*
- 16h00 – 16h30 **Le giclage de la bière : origine et prévention** par *Patrick Boivin, IFBM / UMT Qualmalt*
- 16h30 – 17h00 **Méthode rapide de l'estimation de l'astringence des vins rouges** par *Marie-Agnès Ducasse, IFV / UMT Qualinnov*
- 17h00 – 17h30 **La couleur des cidres : espace couleur, nuancier et préférence des consommateurs** par *Rémi Bauduin, IFPC / UMT Novacidre*
- 17h30 **Fin du colloque**

