

Texturation, aromatisation et procédés bio-industriels

Compétences

- Maîtrise des procédés de texturation et de l'aromatisation des aliments
- Maîtrise des Procédés microbiologiques : production, conservation et utilisation de microorganismes d'intérêt, ou destruction des germes contaminants
- Sensorialité et perception sensorielle : développement, évaluation et conservation des qualités sensorielles des aliments.
- Toxicologie alimentaire : évaluation des risques liés à la toxicité potentielle des migrants d'emballages destinés au contact alimentaire.

Secteurs d'activité

- Agroalimentaire
- Bio-industries
- Emballage
- Cosmétique
- Pharmaceutique

Atouts/équipements spécifiques

- Equipements de texturation (texturation en continu par procédés thermo-mécaniques)
- Equipement de décontamination de produits secs, pulvérulents
- Equipement de technologies douces : hautes pressions, lumière pulsée, microondes
- Salle d'évaluation sensorielle
- Etudes consommateurs de « consentement à payer »
- Laboratoire de toxicologie
- Equipement de fermentation en milieu liquide et en milieu solide

Applications possibles

- Texturation d'aliments : sauce tranchable, miel crémeux, bouchées fromagères fourrées, pépites de céréales à réhydratation contrôlée
- Maîtrise des arômes : production d'arômes par fermentation (en milieu de culture ou dans l'aliment), libération ou rétention d'arôme
- Décontamination d'aliments par technologies douces pour en préserver les qualités sensorielles
- Production de microorganismes vivants (levains, probiotiques), de molécules d'intérêt (arômes, enzymes)
- Production de cellules animales et métabolites (anticorps) pour la thérapeutique
- Influence du changement de matières premières (ou de technologie) sur les qualités sensorielles d'un produit
- Formulation de produits alimentaires
- Mesure de l'acceptabilité de produits nouveaux par les consommateurs

Exemples de clients : Bledina, Bonduelle, Bongrain, Coca-Cola, Danisco, Danone, DSM, Entremont, Kraft Foods, L'Oréal, Lactalis, Lesieur, Lu, Lustucru, Marie, Moulines Soufflet, Nestlé, Seb, Senoble