



Procédés Alimentaires et Microbiologiques

1) Thématiques de recherche

- Sciences des aliments et transformation alimentaire
- Microbiologie alimentaire (fermentations, bactéries, levures)
- Qualité et sécurité sanitaire des aliments
- Procédés agroalimentaires et innovation alimentaire
- Nutrition et impact des aliments sur la santé

2) Axes de travail

Axe 1:

Étude des micro-organismes utiles (fermentation, conservation)

Axe 2:

Développement de procédés alimentaires innovants

Axe 3:

Analyse de la qualité et des propriétés des aliments

Axe 4:

Compréhension des interactions entre aliments, micro-organismes et santé

3) Objectifs

- Améliorer la qualité, la sécurité et la durabilité des aliments
- Développer des procédés respectueux de l'environnement
- Innover dans le domaine agroalimentaire
- Répondre aux enjeux de nutrition et de santé publique
- Collaborer avec les acteurs industriels du secteur alimentaire

4) Réalisations importantes

- Travaux reconnus sur les fermentations (ex : produits laitiers, vin)
- Développement de nouvelles techniques de transformation alimentaire
- Collaboration avec des entreprises agroalimentaires
- Publications scientifiques et participation à des projets de recherche