

PRODUCTION BIBLIOGRAPHIQUE UMR QUALISUD – ANNÉE 2018

PRODUCTION BIBLIOGRAPHIQUE UMR QUALISUD – ANNÉE 2018

ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 2	1
1-2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	1
ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 4	1
1-2-4/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	1
ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 3	1
1-3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	1
1-3/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	1
1-3/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	2
ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 3- ÉQUIPE 5	2
1-3-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	2
1-3-5/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT	2
ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 4	2
1-4/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT	2
ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 5	2
1-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	2
1-5/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	3
ÉQUIPE 2- ÉQUIPE 3	3
2-3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	3
ÉQUIPE 2- ÉQUIPE 4	3
2-4/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	3
ÉQUIPE 2- ÉQUIPE 5	3
2-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	3
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 4	3
3-4/INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL	3
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 5	3
3-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	3
3-5/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	4
ÉQUIPE 4 – ÉQUIPE 5	4
4-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	4
ÉQUIPE 1	5
1/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	5
1/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT	5
1/INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL	5
1/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	5

PRODUCTION BIBLIOGRAPHIQUE UMR QUALISUD – ANNÉE 2018

ÉQUIPE 2	5
2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	5
2/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT.....	6
2/INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL.....	7
2/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL.....	7
2/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	8
2/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	8
2/AP AUTRES PUBLICATIONS.....	8
2/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES).....	8
ÉQUIPE 3	8
3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	8
3/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT.....	10
3/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL.....	10
3/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	12
3/DO DIRECTION D'OUVRAGE	12
3/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES).....	12
ÉQUIPE 4	13
4/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	13
4/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT.....	13
4/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL.....	14
4/INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL.....	14
4/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES).....	14
ÉQUIPE 5	14
5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT	14
5/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT.....	15
5/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL.....	15

Équipe 1- Équipe 2

1-2/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Nguyen H.V., **Meile J.C.**, **Lebrun M.**, Caruso D., Chu-Ky S., Sarter S., 2018. *Litsea cubeba* leaf essential oil from Vietnam: chemical diversity and its impacts on antibacterial activity. *Letters in Applied Microbiology*, **66**, 3, 207-214. doi.org/10.1111/lam.12837.
2. Sess-Tchotch D.A., Kedjebo D., Meuwiah Faulet B., **Fontana A.**, **Alter P.**, **Durand N.**, **Grabulos J.**, **Montet D.**, Guehi T., 2018. Analytical method validation and rapid determination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in cocoa butter using HPLC-FLD. *Food Analytical Methods*, **11**, 11, 3138-3146. [doi : 10.1007/s12161-018-1282-2](https://doi.org/10.1007/s12161-018-1282-2).

Équipe 1- Équipe 2 – Équipe 4

1-2-4/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Meile J.C.**, **Hoarau M.**, De Stefano J., **Barral B.**, Filippi L., **Chillet M.**, 2018. Étude des communautés microbiennes associées à la maladie des taches noires de l'ananas Queen Victoria à la Réunion. *QualiREG 2018 : 7^{èmes} Rencontres de l'Agroalimentaire 2018*, Comores, 19 au 23 novembre.

Équipe 1- Équipe 3

1-3/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Bechoff A., Tomlins K., **Fliedel G.**, Becerra Lopez Lavalle L.A., Westby A., Hershey C., **Dufour D.**, 2018. Cassava traits and end-user preference: relating traits to consumer liking, sensory perception, and genetics. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **54**, 4, 547-567. doi.org/10.1080/10408398.2016.1202888.
2. Hounbedji M., Madode Y.E., **Mestres C.**, Akissoe N., Manful J., **Matignon-Pons B.**, **Grabulos J.**, Hounhouigan J., 2018. The quality of steam-cooked rice bread is directly linked with the level of starch gelatinization and the fluidity of fermented dough. *Journal of Cereal Science*, **80**, 1-8. doi.org/10.1016/j.jcs.2018.01.006.

1-3/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Dufour D.**, **Fliedel G.**, **Bouniol A.**, **Davrieux F.**, **Tran T.**, 2018. Cassava traits and end-user preference. *IVth International Cassava Conference - GCP21*, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin.
2. **Gué E.**, Belon C., **Servent A.**, Chapron M., **Ruiz E.**, **Delalonde M.**, **Wisniewski C.**, 2018. Grapefruit waste valorization: toward a cost-effective and low-energy process chain for high-added-value compounds recovery from peels. *7th International Conference on Engineering for Waste and Biomass Valorisation*, Prague, République Tchèque, 2 au 5 juillet.
3. Alamu E.A., **Dufour D.**, **Fliedel G.**, **Bouniol A.**, **Davrieux F.**, **Tran T.**, 2018. End-users preferred RTB crops quality traits. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC)*, Cali, Colombia, 22 au 25 octobre.
4. Savoure T., **Dornier M.**, **Maraval I.**, **Forestier N.**, **Vachoud L.**, **Collignan A.**, 2018. How to measure the texture of African slimy sauces. *IUFOST - 19th World Food Science and Technology Congress*, Bombay, Inde, 23 au 27 octobre.
5. Savoure T., **Dornier M.**, **Maraval I.**, **Forestier N.**, **Vachoud L.**, **Collignan A.**, 2018. Texture characterization of african slimy sauces. *32nd EFFost International Conference 2018*, Nantes, France, 6 au 8 novembre.

1-3/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Adinsi L., Akissoe N., Hounhouigan J., **Fliedel G., Dufour D., Tran T.**, 2018. Beta-Carotene bio-fortified cassava for Agbeli: processing and consumers perception in Benin. *IVth International Cassava Conference - GCP21*, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin.
2. **Gué E., Zarate-Vilet N., Servent A.,** Belon C., **Delalonde M., Wisniewski C.**, 2018. Toward a green cost-effective and low-energy process chain for valorization of citrus peels: Relevance of a drying step before extraction. *6th International Congress on Green Process Engineering - GPE*, Toulouse, 3 au 6 juin.
3. Kouame C., Loiseau G., Grabulos J., Boulanger R., Mestres C., 2018. Modélisation de la fermentation alcoolique du cacao par une levure sélectionnée. *Congrès National de la Société Française de Microbiologie*, Paris, 1^{er} au 3 octobre.
4. Kouame C., Loiseau G., Grabulos J., Boulanger R., Mestres C., 2018. Modeling the alcoholic fermentation of cocoa by a selected yeast strain. *32nd EFFost International Conference 2018*, Nantes, France, 6 au 8 Septembre.
5. Savoure T., Dornier M., Maraval I., Forestier N., Vachoud L., Collignan A., 2018. Texturometry, rheology and quantitative descriptive analysis to identify relevant instrumental methods to measure the slimy texture of okra sauces. *IUFOST - 19th World Food Science and Technology Congress*, Bombay, Inde, 23 au 27 octobre.

Équipe 1- Équipe 3- Équipe 5

1-3-5/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Descalzo A., Rizzo S., Servent A., Rossetti L., **Lebrun M.,** Perez C.D., **Boulanger R., Mestres C., Pallet D., Dhuique-Mayer C.**, 2018. Oxidative status of a yogurt-like fermented maize product containing phytosterols. *Journal of Food Science and Technology*, **55**, 5, 1859-1869. doi.org/10.1007/s13197-018-3102-5.

1-3-5/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. **Dhuique-Mayer C., Servent A.,** Messan C., **Achir N., Dornier M.,** Mendoza Y., 2018. Bioaccessibility of biofortified sweet potato carotenoids in baby food: impact of manufacturing process. *Frontiers in nutrition*, **5**, Article 98. doi.org/10.3389/fnut.2018.00098.

Équipe 1- Équipe 4

1-4/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Luyckx A., **Lechaudel M., Hubert O.,** Gros O., **Bugaud C.,** Benoit S., Leclerc N., Salmon F., **Brat P.**, 2018. Management of post-harvest fruit quality for ecologically intensified banana cropping systems. *Acta Horticulturae*, **1196**, In : Van den Bergh Inge (ed.), Risède Jean-Michel (ed.), Johnson Vincent (ed.). *Proceedings of the X International Symposium on Banana: ISHS-ProMusa Symposium on Agroecological Approaches to Promote Innovative Banana Production Systems*. Louvain, 2016-10-10/2016-10-14, 79-85. doi.org/10.17660/ActaHortic.2018.1196.9.

Équipe 1- Équipe 5

1-5/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Gence L., Servent A., Poucheret P., Hiol A., Dhuique-Mayer C., 2018. Pectin structure and particle size modify carotenoid bioaccessibility and uptake by Caco-2 cells in citrus juices vs. Concentrates. *Food & Function*, **9**, 3523-3531. [doi: 10.1039/C8FO00111A](https://doi.org/10.1039/C8FO00111A).

1-5/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. [Gies M., Descalzo A., Servent A., Dhuique-Mayer C.](#), 2018. Nutritional values of a new functional and fermented yoghurt-like product from maize with added bioactive compounds: carotenoids, phytosterols and tocopherols. *2nd International Conference on Food Science, Nutrition & Probiotics*, Berlin, 6 au 8 août.
2. [Gies M., Descalzo A., Servent A., Dhuique-Mayer C.](#), 2018. Interaction between carotenoids and phytosterols during in vitro digestion of a new functional fermented maize yogurt-like product. *2nd International Conference on Food Bioactives & Health*, Lisbonne, Portugal, 26 au 28 septembre.
3. [Gies M., Descalzo A., Servent A., Forestier N., Dhuique-Mayer C.](#), 2018. Design and shelf-life of a new functional fermented food from maize enriched with bioactive compounds following an integrated approach. *32nd EFFost International Conference 2018*, Nantes, France, 6 au 8 novembre.

Équipe 2- Équipe 3

2-3/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. [Coffigniez F., Briffaz A., Mestres C., Alter P., Durand N., Bohuon P.](#), 2018. Multi-response modeling of reaction-diffusion to explain alpha-galactoside behavior during the soaking-cooking process in cowpea. *Food Chemistry*, **242**, 279-287. doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.09.057.
2. [Coffigniez F., Briffaz A., Mestres C., Ricci J., Alter P., Durand N., Bohuon P.](#), 2018. Kinetic study of enzymatic α -galactoside hydrolysis in cowpea seeds. *Food Research International*, **113**, 443-451. [doi:10.1016/j.foodres.2018.07.030](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.07.030). Epub 2018 Jul 27.

Équipe 2- Équipe 4

2-4/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. [Chillet M., Minier J., Ducrocq M., Meile J.C.](#), 2018. Postharvest treatment of mango: Potential use of essential oil with thymol to control anthracnose development. *Fruits*, **73**, 3, 153-157. DOI: [10.17660/th2018/73.3.2](https://doi.org/10.17660/th2018/73.3.2).

Équipe 2- Équipe 5

2-5/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. [Septembre-Malaterre A., Remize F., Poucheret P.](#), 2018. Fruits and vegetables, as a source of nutritional compounds and phytochemicals: changes in bioactive compounds during lactic fermentation. *Food Research International*, **104**, 86-99. doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.031.

Équipe 3 – Équipe 4

3-4/INV Conférences données à l'invitation du comité dans un congrès national ou international

1. [Gibert O., Setyadjit, Purwani Y., Charles F.](#), 2018. IAARD-Cirad partnership on fresh handling and processing of agricultural products. *International Symposia on Horticulture (ISH 2018)*, Kuta Bali, Indonesia, 27 au 30 novembre.

Équipe 3 – Équipe 5

3-5/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. [Polidori J., Dhuique-Mayer C., Dornier M.](#), 2018. Crossflow microfiltration coupled with diafiltration to concentrate and purify carotenoids and flavonoids from citrus juices. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, **45**, 320-329. doi.org/10.1016/j.ifset.2017.11.015.

3-5/OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

1. **Dornier M.**, Belleville M.P., **Vaillant F.**, 2018. "Fruit Preservation. Novel and Conventional Technologies". *Membrane technologies for fruit juice processing*, A. Rosenthal, Deliza, R., Welte-Chanes, J., Barbosa-Cánovas, G.V. (Eds.), Springer-Verlag, ISBN 978-1-4939-3311-2, 211-248.

Équipe 4 – Équipe 5

4-5/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Dickson L., Tenon M., Svilar L., Franca-Berthon P., **Lugan R.**, Martin J.C., **Vaillant F.**, Rogez H., 2018. Main Human Urinary Metabolites after Genipap (*Genipa americana* L.) Juice Intake. *Nutrients*, **10**, 9, 1155. doi.org/10.3390/nu10091155.
2. Rosalie R., **Lechaudel M.**, **Dhuique-Mayer C.**, Dufosse L., Joas J., 2018. Antioxidant and enzymatic responses to oxidative stress induced by cold temperature storage and ripening in mango (*Mangifera indica* L. cv. 'Cogshall') in relation to carotenoid content. *Journal of Plant Physiology*, **224-225**, 75-85. doi.org/10.1016/j.jplph.2018.03.011.

Équipe 1

1/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. **Bonneau A., Boulanger R., Lebrun M., Maraval I.,** Valette J., Guichard E., **Gunata Z.**, 2018. Impact of fruit texture on the release and perception of aroma compounds during in vivo consumption using fresh and processed mango fruits. *Food Chemistry*, **239**, 806-815. doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.017.
2. **Fayeulle N.,** Vallverdu-Queralt A., Meudec E., **Hue C., Boulanger R.,** Cheynier V., Sommerer N., 2018. Characterization of new flavan-3-ol derivatives in fermented cocoa beans. *Food Chemistry*, **259**, 207-212. doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.03.133.
3. Hemery Y.M., Laillou A., Fontan I., Jallier V., Moench-Pfanner R., Berger J., **Avallone S.**, 2018. Storage conditions and packaging greatly affects the stability of fortified wheat flour: influence on vitamin A, iron, zinc, and oxidation. *Food Chemistry*, **240**, 43-50. doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.084.
4. Razafimandimby H., Benard A.G., Andrianoelisoa H.S., Leong Pock Tsy J.M., Touati G., Levesque A., **Weil M.,** Randrianaivo R.J., Ramamonjisoa L., Queste J., Aubert S., **Danflous J.P.,** Danthu P., 2018. *Tsiperifery*, the wild pepper from Madagascar, emerging on the international spice market whose exploitation is unchecked: current knowledge and future prospects. *Fruits*, **72**, 6, 331-340. doi.org/10.17660/th2017/72.6.1.
5. **Servent A., Boulanger R., Davrieux F.,** Pinot M.N., Tardan E., **Forestier N.,** Hue C., 2018. Assessment of cocoa (*Theobroma cacao* L.) butter content and composition throughout fermentations. *Food Research International*, **107**, 675-682. doi.org/10.1016/j.foodres.2018.02.070.
6. Wentzell P.D., Wicks C.C., Braga J.W., Soares L.F., Pastore T.C., Coradin V.T., **Davrieux F.**, 2018. Implications of measurement error structure on the visualization of multivariate chemical data: hazards and alternatives. *Canadian Journal of Chemistry*, **96**, 7, 1-11. doi.org/10.1139/cjc-2017-0730.

1/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Kelly B.A., **Davrieux F.,** Bouvet J.M., 2018. A shea butter rich in tocopherols (vitamin E) at the dogon plateau and seno bankass in Mali (West Africa). *Journal of Phytochemistry*, **10**, p. 49. doi.org/10.25081/jp.2018.v10.3743.

1/INV Conférences données à l'invitation du comité dans un congrès national ou international

1. Mousties C., Bourlieu-Lacanal C., Barea B., **Servent A.,** Hemery Y.M., **Avallone S.**, 2018. Stability of fortified infant formulas in the real food system. *1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food Safety (IFIFS)*, Bangkok, Thaïland, 12 au 14 septembre.

1/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Weil M.**, 2018. Étude des procédés de transformation de poivres sauvages de l'Océan Indien : Impact sur la qualité (piquant, arôme et couleur). *QualiREG 2018 : 7^{èmes} Rencontres de l'Agroalimentaire 2018*, Comores, 19 au 23 novembre.

Équipe 2

2/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Dos Santos Scholz M.B., Good Kitberger C.S., **Durand N.,** Rakocevic M., 2018. From the field to coffee cup: Impact of planting design on chlorogenic acid isomers and other compounds in coffee beans and sensory attributes of coffee beverage. *European Food Research and Technology*, **244**, 10, 1793-1802. doi.org/10.1007/s00217-018-3091-7.

2. **Durand N., Fontana A., Meile J.C.,** Suarez-Quiroz M.L., **Schorr Galindo S., Montet D.,** 2018. Differentiation and quantification of the ochratoxin A producers *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus westerdijkiae* using PCR-DGGE. *Advances in Microbiology, Journal of basic microbiology*, 1-8. doi: [10.1002/jobm.201800172](https://doi.org/10.1002/jobm.201800172).
3. **Manizan L.,** Oplatowska-Stachowiak M., **Piro-Metayer I.,** Campbell K., Koffi-Nevry R., Elliot C.T., Akaki D., **Montet D., Brabet C.,** 2018. Multi-mycotoxin determination in rice, maize and peanut products most consumed in Côte d'Ivoire by UHPLC-MS/MS. *Food Control*, **87**, 22-30. doi.org/[10.1016/j.foodcont.2017.11.032](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.11.032).
4. **Nguyen P.A., Strub C., Durand N., Alter P., Fontana A., Schorr Galindo S.,** 2018. Biocontrol of *Fusarium verticillioides* using organic amendments and their actinomycete isolates. *Biological Control*, **118**, 55-66. doi.org/[10.1016/j.biocontrol.2017.12.006](https://doi.org/10.1016/j.biocontrol.2017.12.006).
5. Olagunju O., Mchunu N., **Durand N., Alter P., Montet D.,** Ljabadeniyi O., 2018. Effect of milling, fermentation or roasting on water activity, fungal growth, and aflatoxin contamination of Bambara groundnut (*Vigna subterranea* (L.) Verdc). *LWT - Food Science and Technology*, **98**, 533-539. doi.org/[10.1016/j.lwt.2018.09.001](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.09.001).
6. Olagunju O., Mchunu N., Venter S., **Guibert B., Durand N., Montet D.,** Ljabadeniyi O., 2018. Fungal contamination of food commodities in Durban, South Africa. *Journal of food safety*, **e12515**, 10p. doi.org/[10.1111/jfs.12515](https://doi.org/10.1111/jfs.12515).

2/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Abdou Bouba A., Scher J., Aboubakar, Goudoum A., Ponka R., **Montet D.,** Mbofung C.M.F., 2018. Effect of three drying methods on the physicochemical composition of three varieties of onion (*Allium cepa* L). *Journal of Food Science and Nutrition*, **1**, 2, 17-24. <http://www.alliedacademies.org/journal-food-science-nutrition>.
2. Chaivisit P., **Fontana A., Galindo S., Strub C.,** Choosong T., Kantachote D., Suksaroj T.T., 2018. Airborne Bacteria and Fungi Distribution Characteristics in Natural Ventilation System of a University Hospital in Thailand. *Environment Asia*, **11**, 2, 53-66. DOI [10.14456/ea.2018.22](https://doi.org/10.14456/ea.2018.22).
3. Fall M., Diop M.B., Kantoussan J., **Montet D.,** Maiga A.S., Guiro A.T., 2018. Production halieutique au Sénégal, contribution de la transformation à l'économie maritime et nouvelles stratégies pour améliorer la fermentation traditionnelle du poisson. *International Journal of Advanced Research*, **6**, 5, 1371-1383. http://www.journalijar.com/uploads/487_IJAR-23468.pdf.
4. Fons F., Hantova S., **Hamdouche Y.,** Rapior S., **Teyssier C.,** 2018. Preliminary PCR-TTGE analyses of bacterial communities associated with pollen from anemophilous trees: potential impacts on plants and human health. *J. Microbiol. Biotechnol. Food Sciences*, **7**, April-May, 478-483. doi: [10.15414/jmbfs.2018.7.5.478-483](https://doi.org/10.15414/jmbfs.2018.7.5.478-483).
5. **Leneuveu-Janvrin C., Remize F.,** 2018. La biopréservation des fruits et légumes de 4^{ème} gamme. *Revue générale du froid & du conditionnement d'air*, **Septembre/Octobre 2018**, 15-19.
6. **Maiwore J.,** Baane M.P., Tatsadjieu Ngoune L., Fadila J.A., Yero M.Y., **Montet D.,** 2018. Qualité microbiologique et physico-chimique des laits fermentés consommés à Maroua (Cameroun). *Int. J. Biol. Chem. Sci.*, **12**, 3, 1234-1246. doi.org/[10.4314/ijbcs.v12i3.13](https://doi.org/10.4314/ijbcs.v12i3.13).
7. **Maiwore J.,** Baane M.P., Toudjani Amadou A., Daibe Ouassing A., Tatsadjieu Ngoune L., **Montet D.,** 2018. Influence des conditions de la traite sur les qualités physico-chimiques et microbiologiques du lait cru collecté à Maroua, Cameroun. *Afrique SCIENCE*, **14**, 4, article 20.
8. **Manizan L.,** Akaki D., **Piro-Metayer I., Montet D., Brabet C.,** Koffi-Nevry R., 2018. Évaluation des pratiques post récolte favorables à la contamination de l'arachide par les mycotoxines dans trois régions de Côte d'Ivoire. *Journal of Applied Biosciences*, **124**, 12446-12454. doi.org/[10.4314/jab.v124i1.6](https://doi.org/10.4314/jab.v124i1.6).

9. Manizan L., Akaki D., **Piro-Metayer I.**, **Montet D.**, **Brabet C.**, Koffy-Nevry R., 2018. Assessment of the risk factors associated to aflatoxin contamination during the marketing of peanuts in Côte d'Ivoire. *Food and environment safety*, **17**, 2, 183-191. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/578/547>.
10. Manizan L., Akaki D., **Piro-Metayer I.**, **Montet D.**, **Brabet C.**, Koffi-Nevry R., 2018. Évaluation des pratiques culturelles de l'arachide favorisant la contamination par les aflatoxines dans trois régions de Côte d'Ivoire. *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, **12**, 4, 1590-1600. doi.org/10.4314/ijbcs.v12i4.7.
11. Ndiaye Ndeye A., Cisse M., Bonne R., Sene B., Toure Kane C., **Montet D.**, 2018. Application of a facilitating HACCP system using two innovative methods for the production of *hibiscus* syrup by a Senegalese Small and Medium Business (SMBs). *International Food Research Journal*, **25**, 376-382. [http://www.ifrj.upm.edu.my/25%20\(01\)%202018/\(50\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/25%20(01)%202018/(50).pdf).
12. Sireswar S., **Montet D.**, Dey G., 2018. Principal component analysis for clustering beverage matrices efficient in elimination of *Shigella* sp. *Fermentation Journal*, **Special issue "Safety and Microbiological Quality"** 4(2), 34-43. doi.org/10.3390/fermentation4020034.
13. Ware L.Y., Nikiema P.A., **Meile J.C.**, Kabore S., **Fontana A.**, **Durand N.**, **Montet D.**, Barro N., 2018. Microbiological safety of flours used in follow up for infant formulas produced in Ouagadougou, Burkina Faso. *AIMS Microbiology*, **4**, 2, 347-361. [doi: 10.3934/microbiol.2018.2.347](https://doi.org/10.3934/microbiol.2018.2.347).

2/INV Conférences données à l'invitation du comité dans un congrès national ou international

1. **Montet D.**, Hazm J.E., Ouadia A., Chichi A., Scippo M.L., Barreto Crespo M.T., 2018. Contribution of the methodology of Collective Expertise to the mitigation of food safety hazards in low- or medium-income countries and specifically in Morocco. *International Conference on Innovation, Quality and Food Safety, ICIQFS 2018*, Fes, Maroc, 28 au 30 novembre.

2/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. Ahmadou A., Napoli A., **Durand N.**, **Montet D.**, 2018. High physical properties of Biochar issued from cashew nut shell to adsorb mycotoxins (Aflatoxins and Ochratoxine A) and its effects on toxigenic molds. *40th Mycotoxin Workshop*, Munich, 11 au 13 juin.
2. Ahmadou A., Napoli A., **Durand N.**, **Montet D.**, 2019. Production of biochars from cashew nut shell to adsorb mycotoxins (aflatoxins and ochratoxin A) under different conditions for use in agriculture. *Jime 2019 - 5^{èmes} journées internationales matériaux et environnement*, Agadir, Maroc, 14 et 15 mars.
3. El Saadani M., **Durand N.**, Sorli B., **Montet D.**, 2018. Detection and Quantification of Ochratoxin A in Food by Advanced Sensors. *ICMPT 2018 : International Conference on Mycotoxins, Phycotoxins and Toxicology*, Paris, France, 19 et 20 avril.
4. El Saadani M., **Durand N.**, Sorli B., **Montet D.**, 2018. Detection and quantification of mycotoxin by an advanced sensor. *TSMB 2018 - XXIII Transfrontier Meeting on Sensors and Biosensors*, Barcelone, Espagne, 18 au 20 septembre.
5. Houissa H., Lasram S., **Fontana A.**, **Strub C.**, Ghorbel A., **Galindo S.**, 2018. Real-time PCR for quantification of *Fusarium* spp. and *Alternaria* spp. in Tunisian Pearl Millet. *2nd International Congress on Biochemistry & Microbiology Applied Technologies (BMTA 2018)*, Hammamet, Tunisia, 2 au 4 novembre.
6. Manizan L., Carvajal-Campos A., **Piro-Metayer I.**, Akaki D., Koffi-Nevry R., **Montet D.**, Oswald I., Lorber S., Puel O., **Brabet C.**, 2018. Biodiversity of *Aspergillus* section *Flavi* species isolated along the peanut paste production chain in Côte d'Ivoire. *2nd African Symposium on Mycotoxicology organisé par l'ASM (African Society of Mycotoxicology)*, Mombasa, Kenya, 24 au 27 juin.

7. Nguyen P.A., **Strub C.**, Pellan L., **Fontana A.**, **Schorr Galindo S.**, 2018. Mécanismes biologiques mis en jeu au cours de la confrontation entre *Fusarium verticillioides* et un microorganisme antagoniste de ce dernier : Approches métabolomique et transcriptomique couplées. 7^{èmes} Journées Mycotoxines, Bordeaux, 18 au 19 janvier.

2/COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. **Strub C.**, **Fontana A.**, **Colas De La Noue A.**, **Constancias F.**, **Brabet C.**, **Durand D.**, Pellan L., Campos I., **Galindo S.**, 2018. Biocontrôle des fusariotoxines aux stades pré/post récolte : Stratégie de développement de BCA du criblage à l'identification des mécanismes d'action. Journées FusaTox, Bordeaux 8 et 9 novembre.

2/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Al Riachy R., Galand V., Touron S., Gomez L., **Martinez V.**, **Strub C.**, **Fontana A.**, **Schorr Galindo S.**, 2018. Migration de mycotoxines dans les aliments lors de leur conservation. Journées Biorisk ANSES, Maisons-Alfort, 22 et 23 mai.
2. Campos I., **Colas De La Noue A.**, **Strub C.**, **Fontana A.**, **Durand N.**, **Schorr Galindo S.**, 2018. Potentialities of actinomycetes from soils for the development of novel biocontrol products to manage cereals fungal diseases and mycotoxins risk. *Natural Product and Biocontrol 2018*, Perpignan, 25 au 28 septembre.
3. El Saadani M., **Durand N.**, Sorli B., **Montet D.**, 2018. A label free Aptasensor for Ochratoxin A detection. *RME 2018 - 12th Conference*, Amsterdam, Holland, 5 au 7 novembre.
4. **Garcia C.**, **Remize F.**, *Leneuve-Janvrin C.*, Melendez-Martinez A., Barba F.J., 2018. Total carotenoid level over lactic fermentation of papaya purée, mango pulp or pineapple juice. *Eurocaroten Workshop on Carotenoids in Foods, Nutrition and Health*, Valence, Espagne, 23-24 octobre.
5. Pellan L., **Strub C.**, **Durand N.**, **Fontana A.**, **Schorr Galindo C.**, 2018. Décryptage des mécanismes biologiques impliqués dans le bio contrôle des champignons mycotoxinogènes des céréales. *Natural Product and Biocontrol 2018*, Perpignan, 25 au 28 septembre.
6. Touron S., Gomez L., **Martinez V.**, **Strub C.**, **Fontana A.**, **Schorr Galindo S.**, 2018. Migration de mycotoxines dans les aliments lors de leur conservation. Application à la production d'ochratoxine A par *Penicillium verrucosum* dans le pain de mie. 7^{èmes} Journées Mycotoxines, Bordeaux, 18 au 19 janvier.

2/AP Autres publications

1. **Remize F.**, **Montet D.**, 2018. Special Issue "Microbial Quality and Safety" in Fermentations. *Safety and microbiological quality of fermented foods and beverages*, Fabienne Remize and Didier Montet,

2/OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

1. **Durand N.**, **Fontana A.**, 2018. "Achieving sustainable cultivation of coffee - Breeding and quality traits". *Harmful compounds in coffee*, IRD Dr Philippe Lashermes, Burleigh Dodds Science Publishin, ISBN 1786761521, pp 410.

Équipe 3

3/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Aragon I., Ceballos H., **Dufour D.**, Ferruzzi M., 2018. Pro-vitamin A carotenoids stability and bioaccessibility from elite selection of biofortified cassava roots (*Manihot esculenta*, Crantz) processed to traditional flours and porridges. *Food & Function*, **9**, 4822-4835. doi.org/10.1039/C8FO01276H.
2. Bellacicco S., **Prades A.**, Char C., Vaysse L., Granet F., Lacote R., Gohet E., Flori A., Sainte-Beuve J., Bonfils F., 2018. The Sugar and Polyol Composition of *Hevea brasiliensis* latex depends on the clonal origin of the tree. *Journal of Rubber Research*, **21**, 3, 224-235.
<http://agritrop.cirad.fr/588760/1/Bellacicco%20et%20al%202018%20JRR%20Sugar%20and%20Polyol.pdf>

3. **Briffaz A., Bohuon P., Meot J.M., Matignon-Pons B., Mestres C.**, 2018. Modelling of water transport with convection effects on amylose transfer in a swelling, eroding and gelatinizing starchy matrix. *Journal of Food Engineering*, **221**, 132-140. doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.10.014.
4. Chakanya C., **Arnaud E.**, Muchenje V., Hoffman L., 2018. Changes in the physico-chemical attributes through processing of salami made from blesbok (*Damaliscus pygargus phillipsi*), eland (*Taurotragus oryx*), fallow deer (*Dama dama*), springbok (*Antidorcas marsupialis*) and black wildebeest (*Connochaetes gnou*) in comparison to pork. *Meat Science*, **146**, 87-92. doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.07.034.
5. **Dahdouh L., Delalonde M., Ricci J., Ruiz E., Wisniewski C.**, 2018. Influence of high shear rate on particles size, rheological behavior and fouling propensity of fruit juices during crossflow microfiltration: Case of orange juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, **48**, 304-312. doi.org/10.1016/j.ifset.2018.07.006.
6. Escobar A., **Dahdouh L., Rondet E., Ricci J., Dufour D., Tran T.**, Cuq B., **Delalonde M.**, 2018. Development of a Novel Integrated Approach to Monitor Processing of Cassava Roots into Gari: Macroscopic and Microscopic Scales. *Food and Bioprocess Technology*, **11**, 1370-1380. doi.org/10.1007/s11947-018-2106-5.
7. Fardet A., Lakhssassi S., **Briffaz A.**, 2018. Beyond nutrient-based food indices: a data mining approach to search for a quantitative holistic index reflecting the degree of food processing and including physicochemical properties. *Food & Function*, **9**, 1, 561-572. doi.org/10.1039/C7FO01423F.
8. Ferre T., Medah L., **Cruz J.F.**, Dabat M.H., Le Gal P.Y., Chtioui M., Devaux-Spatarakis A., 2018. Innover dans le secteur de la transformation agroalimentaire en Afrique de l'Ouest. *Cahiers Agricultures*, **27**, 1, 15011. doi.org/10.1051/cagri/2018004.
9. Giraldo Toro A., **Briffaz A., Gibert O., Dufour D., Tran T., Bohuon P.**, 2018. Modelling of heat and water transport in plantain during steeping to predict gelatinization and in vitro starch digestibility. *Journal of Food Engineering*, **235**, 1-8. doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.04.022.
10. Gomez Ruiz B., Roux S., **Courtois F.**, 2018. Kinetic modelling of ascorbic and dehydroascorbic acids concentrations in a model solution at different temperatures and oxygen contents. *Food Research International*, **106**, 901-908. doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.051.
11. Kane A., **Achir N.**, Cisse M., **Pallet D.**, Sakho M., **Dornier M.**, 2018. Identification of roselle varieties through simple discriminating physicochemical characteristics using multivariate analysis. *Food Science and Technology*, **Janvier 2018**. doi.org/10.1590/1678-457x.29417.
12. Karlstrom A., Belalcazar J., Sanchez T., Lenis J.I., Moreno J.L., Pizarro M., **Ricci J., Dufour D., Tran T.**, Ceballos H., 2018. Impact of Environment and Genotype-by-Environment Interaction on Functional Properties of Amylose-Free and Wildtype Cassava Starches. *Starch*, **1700278**, 1 à 8. [doi: 10.1002/star.201700278](https://doi.org/10.1002/star.201700278).
13. Lambert C., Laulan B., Decloux M., Romdhana H., **Courtois F.**, 2018. Simulation of a sugar beet factory using a chemical engineering software (ProSimPlus®) to perform Pinch and exergy analysis. *Journal of Food Engineering*, **225**, May 2018, 1-11. doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.01.004.
14. Laux D., **Gibert O.**, Ferrandis J.Y., Rosenkrantz E., Mograne M.A., **Prades A.**, 2018. In-pipe coconut water rheological characterization with ultrasonic waves. *Journal of Food Engineering*, **235**, 59-63. doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.04.030.
15. Mukumbo E., **Arnaud E., Collignan A.**, Hoffman L., Descalzo A., Muchenje V., 2018. Physico-chemical composition and oxidative stability of South African beef, game, ostrich and pork droëwors. *Journal of Food Science and Technology*, **55**, 12, 4833-4840. doi.org/10.1007/s13197-018-3417-2.

16. **Rivier M., Collignan A., Meot J.M., Madoumier M., Sebastian P.**, 2018. Modeling a process combining a cereal dryer with a bioenergy unit for equipment design in developing countries. *Journal of Food Process Engineering*, **e12836**, 1-12. [doi/abs/10.1111/jfpe.12836](https://doi.org/10.1111/jfpe.12836).
17. **Vachoud L.**, Conceicao De Carvalho S., Bayart A., Armand N., Cardoso L., Alonso B., Belamie E., 2018. Rheological behavior of hybrid suspensions of chitin nanorods and siloxane oligomers. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, **558**, 470-478. doi.org/10.1016/j.colsurfa.2018.09.021.
18. Wongprayoon S., **Tran T., Gibert O.**, Dubreucq E., Piyachomkwan K., Sriroth K., 2018. Characterization of Crystalline Structure and Thermostability of Debranched Chickpea Starch-Lauric Acid Complexes Prepared Under Different Complexation Conditions. *Chiang Mai Journal of Sciences*, **45**, 4, 1796-1810. <http://epg.science.cmu.ac.th/ejournal/>.
19. Wongprayoon S., **Tran T., Gibert O.**, Dubreucq E., Piyachomkwan K., Sriroth K., 2018. Pullulanase Debranching of Various Starches Upgrades 2 the Crystalline Structure and Thermostability of 3 Starch-Lauric Acid Complexes. *Starch*, **70**, 1700351. [doi: 10.1002/star.201700351](https://doi.org/10.1002/star.201700351).

3/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Rouquie C., **Dahdouh L., Delalonde M., Wisniewski C.**, 2018. Filtration de coproduits des industries vinicoles par membranes fibres creuses immergées : Faisabilité et performances. *Revue des œnologues et des techniques Vitivinicoles. Dossier spécial sur "Filtration, clarification et stabilisation des moûts & vins - Enjeux techniques, qualités, environnementaux et marketing »*, **167**, 44-46. **ISSN 0760-9868**.

3/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. Bakos V., Gyarmati B.S., **Vachoud L., Ruiz E.**, Nagy Göde P., Nagy E., Kovacs R., **Delalonde M.**, Jobbagy A., **Wisniewski C.**, 2018. Rheological follow-up of activated sludge viscous bulking and low S – low DO filamentous bulking. *10th IWA East European YWPs Conference, Zagreb, Croatie, 7 au 12 mai*.
2. Bakos V., Gyarmati B.S., **Vachoud L., Ruiz E.**, Nagy Göde P., Nagy E., Kovacs R., **Delalonde M.**, Jobbagy A., **Wisniewski C.**, 2018. Rheological follow-up of activated sludge viscous bulking and low S – low DO filamentous bulking. *French-Hungarian Scientific Research Forum, Budapest, 28 septembre*.
3. Becerra Lopez Lavalley L.A., **Dufour D.**, Rodriguez F., Ovalle T., Ruiz M., Gkanogiannis A., Thome J., 2018. DNA-Based cassava variety identification: SNP-type fluidic array. *IVth International Cassava Conference - GCP21, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin*.
4. Becerra Lopez Lavalley L.A., Rodriguez F., Ovalle T., Ruiz M., Gkanogiannis A., **Dufour D.**, Thome J., 2018. Capturing next-generation genome wide molecular markers in cassava helps to untangle the crop's genetic improvement history. *IVth International Cassava Conference - GCP21, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin*.
5. **Briffaz A., Mestres C., Bohuon P.**, 2018. A novel mechanistic modelling approach describing the convection effects of water transport on amylose transfer together with grain swelling and surface erosion during rice cooking. *IUFOST 2018, Bombay, Inde, 23 au 27 octobre*.
6. **Chapuis A., Tran T.**, Giraldo Cuero F.J., Moreno Santander M.A., Precoppe M., Moreno Alzate J.L., Pallet H., Belalcazar J., **Dufour D.**, 2018. Development and trials of a small-capacity pilot flash dryer for cassava-derived products. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC), Cali, Colombia, 22 au 25 octobre*.
7. **Chapuis A., Tran T.**, Giraldo Cuero F.J., Moreno Santander M.A., Precoppe M., Moreno Alzate L., Pallet H., Belalcazar Martinez J.E., **Dufour D.**, 2018. Small-capacity flash dryers for cassava-derived products - lessons learned from the development of a pilot equipment at CIAT, Colombia. *IVth International Cassava Conference - GCP21, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin*.

8. **Courtois F.**, Bernuau E., Goujot D., Romdhana H., 2018. A model reduction alternative method to boost simulations of drying of solid foods with simple geometries. *IDS 2018: 21st International Drying Symposium*, Valencia, Espagne, 11 au 14 septembre.
9. Ezeocha V.C., **Dahdouh L.**, Escobar A., **Ricci J.**, **Rondet E.**, Cuq B., **Delalonde M.**, 2018. Evaluation of Gari Cooking Process at Village Level. *IVth International Cassava Conference - GCP21*, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin.
10. Hansupalak N., Piromkraipak P., Thamthirat P., Manitsorasak A., Sriroth K., **Tran T.**, 2018. Biogas reduces the carbon footprint of cassava starch: A comparative assessment with fuel oil in Thailand. *XVII Congresso Brasileiro de Mandioca - II Congresso Latino-Americano e Caribenho de Mandioca*, Belem, Brésil, 12 au 16 mars.
11. Moreno J.L., Son C.K., Pham T.A., Nam T.T., Ceballos H., **Dufour D.**, **Tran T.**, 2018. No-cook process at very high gravity of various cassava starches for ethanol production. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC)*, Cali, Colombia, 22 au 25 octobre.
12. Nanyonjo A.R., Kyazze F., Esuma W., Wembabazi E., **Dufour D.**, Nuwamanya E., Kawuki R.S., Tufan H., 2018. A comparative assessment of flour-making quality in cassava landraces and breeding lines: a gender-focused case in Zombo district, Uganda. *IVth International Cassava Conference - GCP21*, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin.
13. **Tran T.**, Luna Melendez J.L., Ospina M.A., Pizarro M., Trivino-Palacios W., Belalcazar Martinez J.E., Salazar S., **Dufour D.**, Becerra Lopez Lavalle L.A., 2018. Phenotyping postharvest physiological deterioration (PPD) in cassava: Implications for selection. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC)*, Cali, Colombia, 22 au 25 octobre.
14. Ospina M.A., **Tran T.**, Pizarro M., Luna Melendez J.L., Trivino-Palacios W., Belalcazar Martinez J.E., Salazar S.M., **Dufour D.**, Becerra Lopez Lavalle L.A., 2018. Diversity of post-harvest phenotypic traits among the CIAT cassava germplasm collection. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC)*, Cali, Colombie, 22 au 25 octobre.
15. Ospina M.A., **Tran T.**, Pizarro M., Luna Melendez J.L., Trivino-Palacios W., Belalcazar Martinez J.E., Salazar S.M., **Dufour D.**, Becerra Lopez Lavalle L.A., 2018. Diversity of post-harvest phenotypic traits among the CIAT cassava germplasm collection. *IVth International Cassava Conference - GCP21*, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin.
16. Purwani Y., Mulyono E., Tri Lestari A., Mulyati A.H., **Gibert O.**, 2018. Application of transglutaminase enzyme for the development of cassava based bread. *2nd International Conference on Agricultural Postharvest Handling and Processing (ICAPHP)*, Bali Indonesia, 29 au 31 août.
17. Rolland-Sabate A., Sanchez T., Buleon A., Colonna P., Jaillais B., Ceballos H., **Dufour D.**, 2018. The structural characterization of starches: a key to understand various cassava starch functionalities. Structural characterization of cassava starches with low and high amylose contents. *IVth International Cassava Conference - GCP21*, Cotonou, Bénin, 11 au 15 juin.
18. Setyadjit, **Gibert O.**, Hoerudin D., Sukasih E., Purwani Y., Alamsyah A.N., 2018. Effect of Ripening Degree on Quality of intermediate Product Banana Flour Cv Nangka. *2nd International Conference on Agricultural Postharvest Handling and Processing (ICAPHP)*, Bali Indonesia, 29 au 31 août.
19. Setyadjit, Risfaheri R., Purwani Y., Hoerudin D., Sukasih E., Lokollo E.M., Sutanto A., **Gibert O.**, 2018. Postharvest and Processing of Starchy resources. Food Security and Agriculture Section. *10th Joint Working Group on STHE between France and Indonesia*, Poitiers 26 au 28 juin.
20. **Tran T.**, **Chapuis A.**, **Rivier M.**, **Meot J.M.**, **Dufour D.**, Giraldo F., Moreno M., Pallet H., Precoppe M., 2018. Efficiency improvement of cassava processing: Case study of flash dryers. *XVII Congresso Brasileiro de Mandioca - II Congresso Latino-Americano e Caribenho de Mandioca*, Belem, Brésil, 12 au 16 mars.

21. **Vachoud L., Ruiz E., Delalonde M., Wisniewski C.**, 2018. Impact de la nature et des caractéristiques des phases liquide et solide des boues activées sur leur comportement rhéologique *1^{er} Workshop Rhéologie et traitement biologique des eaux et des déchets, Ecole Nationale Supérieure de l'Energie l'Eau et l'Environnement, Grenoble, France, 19 juin.*
22. **Zarate-Vilet N., Gué E., Delalonde M., Wisniewski C.**, 2018. Dryness limit estimation and influence of an enzymatic pretreatment for an optimization of the flavonoids extraction from citrus peel. *European Conference on Fluid-Particle Separation, Lyon, France, 15 au 17 octobre.*
23. **Zarate-Vilet N., Gué E., Delalonde M., Wisniewski C.**, 2018. Citrus Waste Valorisation : Toward a Cost-Effective And Low-Energy Process Chain For High-Added-Value Compounds Recovery From Peels. *7th European CONACYT Symposium of Scholarship Holders 2018, Strasbourg, 6 au 8 avril.*

3/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Gil J.L., **Belalcazar Martinez J.E., Dufour D.**, Gonzales T., **Tran T.**, 2018. Biofortified cassava contributes to carotenes enrichment of egg yolks. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC), Cali, Colombia, 22 au 25 octobre.*
2. Pizarro M., Ospina M.A., Luna Melendez J.L., **Belalcazar Martinez J.E.**, Salazar S., **Tran T.**, Becerra Lopez Lavalle L.A., **Dufour D.**, 2018. Cyanide content and distribution in cassava plants, in association with physiological age. *18th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops (ISTRC), Cali, Colombia, 22 au 25 octobre.*
3. **Vachoud L., Ruiz E., Delalonde M., Wisniewski C.**, 2018. Activated sludge rheology: relevant tool for indication and follow-up of filamentous and viscous bulking. *1^{er} Workshop Rhéologie et traitement biologique des eaux et des déchets, Ecole Nationale Supérieure de l'Energie l'Eau et l'Environnement, Grenoble, France, 19 juin.*
4. Varlet-Marie E., **Vachoud L.**, Marion B., Roques C., Richou M., Raynaud De Mauverger E., Brun J.F., 2018. Shear-dependency of the predicted ideal hematocrit. *The European Society for Clinical Hemorheology and Microcirculation, The International Society of Clinical Hemorheology and The International Society of Biorheology, Krakow, Poland, 2 au 6 Juillet.*
5. Varlet-Marie E., **Vachoud L.**, Marion B., Roques C., Richou M., Raynaud De Mauverger E., Brun J.F., 2018. Leg electrical resistance predicts venous blood viscosity and hematocrit. *The European Society for Clinical Hemorheology and Microcirculation, The International Society of Clinical Hemorheology and The International Society of Biorheology, Krakow, Poland, 2 au 6 Juillet.*

3/DO Direction d'ouvrage

1. Bourdeix R., **Prades A.**, 2018. Bourdeix R. (ed.), Prades A. (ed.) 2018. A global strategy for the conservation and use of coconut genetic resources, 2018-2028 R. BOURDEIX, PRADES, A., CIRAD, 239 pp.

3/OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

1. **Gibert O.**, Purwani Y., 2018. "Le Grand Livre de la Coopération Scientifique Indonesia France". *Gluten free : une nouvelle farine de manioc de haute qualité*, Institut Français d'Indonésie, Maestricci, IFI ISBN 978-2-11-152602-0, 196-197.
2. **Gibert O.**, Setyadjit, 2018. "Le Grand Livre de la Coopération Scientifique Indonesia France". *L'igname et la diversité des amylopectines*, Institut Français d'Indonésie, ISBN 978-2-11-152602-0, 168-169.
3. **Prades A.**, 2018. "Le Déméter 2018, une géopolitique des huiles végétales, 2018". *Filières oléagineuses en mutation : le cas du cocotier*. In : . Paris, : 97-108., Club Demeter, Club DEMETER, 97-108.

Équipe 4

4/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. **Charles F.**, Nilprapruck P., **Roux D.**, **Sallanon H.**, 2018. Visible light as a new tool to maintain fresh-cut lettuce post-harvest quality. *Postharvest Biology and Technology*, **135**, 51-56. doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.08.024.
2. Darnaudery M., Fournier P., **Lechaudel M.**, 2018. Low-input pineapple crops with high quality fruit: Promising impacts of locally integrated and organic fertilisation compared to chemical fertilisers. *Experimental Agriculture*, **54**, 2, 286-302. doi.org/10.1017/S0014479716000284.
3. Dassamiour S., **Vidal V.**, **Laurent S.**, **Sallanon H.**, **Charles F.**, 2018. Effect of gaseous pretreatment on enzymatic browning of mature date after cold Storage. *Fruits*, **73**, 4, 243-251. [doi: 10.17660/th2018/73.4.6](https://doi.org/10.17660/th2018/73.4.6).
4. Forges M., Vasquez H., **Charles F.**, Sari D., **Urban L.**, **Lizzi Y.**, Bardin M., **Aarrouf J.**, 2018. Impact of UV-C radiation on the sensitivity of three strawberry plant cultivars (*Fragaria x ananassa*) against *Botrytis cinerea*. *Scientia Horticulturae*, **240**, 603-613. doi.org/10.1016/j.scienta.2018.06.063.
5. Garayev E., Di Giorgio C., Herbette G., Mabrouki F., Chiffolleau P., **Roux D.**, **Sallanon H.**, Ollivier E., Elias R., Baghdikian B., 2018. Bioassay-guided isolation and UHPLC-DAD-ESI-MS/MS quantification of potential anti-inflammatory phenolic compounds from flowers of *Inula montana* L.. *Journal of Ethnopharmacology*, **226**, 176-184. doi.org/10.1016/j.jep.2018.08.005.
6. Khoyratty S., **Kodja H.**, Verpoorte R., 2018. Vanilla avor production methods: A review. *Industrial Crops & Products*, **125**, 433-442. doi.org/10.1016/j.indcrop.2018.09.028.
7. **Lechaudel M.**, Darnaudery M., Joet T., Fournier P., Joas J., 2018. Genotypic and environmental effects on the level of ascorbic acid, phenolic compounds and related gene expression during pineapple fruit development and ripening. *Plant Physiology and Biochemistry*, **130**, 127-138. doi.org/10.1016/j.plaphy.2018.06.041.
8. Mahadeo K., Grondin I., **Kodja H.**, Soulangé Govinden J., Jhaumeer Laulloo S., Frederich M., Gauvin-Bialecki A., 2018. The genus *Psiadia*: Review of traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, **210**, 48-68. doi.org/10.1016/j.jep.2017.08.023.
9. SéNe S., Selosse M.A., Forget M., Lambourdière J., Cisse K., Diedhiou A.G., Rivera-Ocasio E., **Kodja H.**, Kameyama N., Nara K., Vincenot L., Mansot J.L., Weber J., Roy M., Sylla S.N., Bâ A., 2018. A pantropically introduced tree is followed by specific ectomycorrhizal symbionts due to pseudo-vertical transmission. *ISME Journal*, **12**, 1806-1816. [doi: 10.1038/s41396-018-0088-y](https://doi.org/10.1038/s41396-018-0088-y).
10. **Urban L.**, Sari D., Orsal B., Lopes M., Miranda R., **Aarrouf J.**, 2018. UV-C light and pulsed light as alternatives to chemical and biological elicitors for stimulating plant natural defenses against fungal diseases. *Scientia Horticulturae*, **235**, 452-459. doi.org/10.1016/j.scienta.2018.02.057.
11. **Vidal V.**, **Laurent S.**, **Charles F.**, **Sallanon H.**, 2018. Fine monitoring of major phenolic compounds in lettuce and escarole leaves during storage. *Journal of Food Biochemistry*, **0**, 0, e12726. doi.org/10.1111/jfbc.12726.

4/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Pascal F., Forges M., Bastien J.M., **Charles F.**, **Aarrouf J.**, Bardin M., 2018. Fabrication d'une enceinte UV-C pour le traitement des plantes. *Cahier des techniques INRA*, **Chapitre 93**, Article 1. https://www6.inra.fr/cahier_des_techniques/Les-Cahiers-parus/Les-N-reguliers/2018/Cahier-N-93/Art1-ct93-2018.

4/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Chillet M.**, Andrianjafinandrasana S., Ratsimiala Ramonta I., 2018. Alternatives treatment methods with essentials oils and controlled atmospheres to control postharvest disease of mango. *QualiREG 2018 : 7^{èmes} Rencontres de l'Agroalimentaire 2018*, Comores, 19 au 23 novembre.
2. **Forges M., Charles F., Aarrouf J.**, Bardin M., 2018. Effet de traitements UV-C sur la protection du fraisier et des fruits après récolte contre différents agents pathogènes. *12^{èmes} Rencontres de Phytopathologie - Mycologie de la Société Française de Phytopathologie*, Aussois, France, 15 au 19 janvier.
3. **Forges M., Charles F.**, Pascal M., **Aarrouf J.**, Bardin M., 2018. Impact of UV-C radiation combined with biocontrol agents on the susceptibility of strawberry plants to *Botrytis cinerea*. *XV Meeting of the IOBC-WPRS - Workshop on Biocontrol products: From lab testing to product development*, Lleida, Spain, 23 au 26 avril.
4. Leong Pock Tsy J.M., Andrianjafinandrasana S., Ratsimiala Ramonta I., **Chillet M.**, Danthu P., 2018. Identification de la flore fongique des fruits tropicaux à Madagascar. *QualiREG 2018 : 7^{èmes} Rencontres de l'Agroalimentaire 2018*, Comores, 19 au 23 novembre.
5. Mahadeo K., Grondin I., **Kodja H.**, Thomas H., Clerc P., Frederich M., Gauvin-Bialecki A., 2018. A chemotaxonomic study of 11 species of the genus *Psiadia* endemic to La Reunion by 1H NMR and GC-MS based metabolomic approach. *5th International Conference on Pure and Applied Chemistry (ICPAC)*, Ile Maurice, 2 au 6 juillet.

4/INV Conférences données à l'invitation du comité dans un congrès national ou international

1. **Charles F.**, 2018. Current challenges of physical treatments to control quality and postharvest diseases of fresh fruits and vegetables. *ICAPHP - 2nd International Conference on Agricultural Postharvest Handling and Processing* Bali, Indonésie, 29 au 31 août.

4/OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

1. **Charles F.**, 2018. "« Les 7 fonctions de l'emballage »". *Contrôler les échanges de respiration*, P. DOLE, Lavoisier Tec & doc - Sciences et Techniques Agroalimentaires, 434 pp. ISBN : 978-2-7430-2038-5.
2. **Urban I.**, De Almeidas Lopes M.M., Alcantara De Miranda M.R., 2018. "Achieving sustainable cultivation of mangoes". *The nutritional and nutraceutical/functional properties of mangoes*, Dr Ping Lu Dr Víctor Galán Saúco, Burleigh Dodds Science Publishing Limited, ISBN-13: 9781786761323, 570 pp.
3. Lopes M.M.A., De Miranda M.R.A., **Urban L.**, 2018. "Achieving sustainable cultivation of mangoes". *The health benefits of mango fruits and the existing levers to enhance contents in phytochemicals*, P. Lu and V. Galan Saucó (eds), Burleigh Dodds Science Publishing Ltd, ISBN 978-1-78676-132-3, 570 pp.

Équipe 5

5/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Araujo H.F., Da S. Barata P.H., Araujo I.F., Curti J.M., Amaral R.R., **Bereau D.**, Carvalho J.C.T., Ferreira I.M., 2018. Direct and Solvent-Free Aminolysis of Triglyceride from *Oenocarpus bataua* (Patawa) Oil Catalyzed by Al₂O₃. *Catalysis Letters*, **148**, 843-851. doi.org/10.1007/s10562-018-2306-7.
2. Fallas Ramirez J.M., Hernandez L., **Vaillant F.**, 2018. Untargeted metabolomic profiling of urine in Wistar rats reveals enhanced bioavailability of soy isoflavones post short-term consumption of noni (*Morinda citrifolia*) juice. *Journal of Functional Foods*, **40**, 51-59. doi.org/10.1016/j.jff.2017.10.034.
3. **Ferrare K.**, Bidel L.P.R., **Awwad A.**, **Poucheret P.**, Cazals G., **Lazennec F.**, Azay-Milhau J., Tournier M., Lajoix A.D., **Tousch D.**, 2018. Increase in insulin sensitivity by the association of chicoric acid and chlorogenic acid contained in

a natural chicoric acid extract (NCRAE) of chicory (*Cichorium intybus* L.) for an antidiabetic effect. *Journal of Ethnopharmacology*, **215**, 241-248. doi.org/10.1016/j.jep.2017.12.035.

4. **Garcia C.**, Guillocheau E., Richard L., Drouin G., Catheline D., Legrand P., Rioux V., 2018. Conversion of dietary trans-vaccenic acid to trans11,cis13-conjugated linoleic acid in the rat lactating mammary gland by Fatty Ac8id Desaturase 3-catalyzed methyl-end Δ 13-desaturation. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, **502**, 2, 385-391. doi.org/10.1016/j.bbrc.2018.09.132.
5. Haydar S., Paillot T., Fagot C., Cogne Y., Fountas A., Tutuncu Y., Vintila M., Tsatsoulis A., Thanh Chi P., Garandeau P., Chetea D., Badiu C., Gheorghiu M., Ylli D., Lautier C., Jarec M., Monnier L., Normand C., Sarac J., Barakat A., Missoni S., Pugeat M., **Pouchet P.**, Hanzu F., Gomis R., Macias J.M., Litvinov S., Khusnutdinova E., Poiana C., Pasquali R., Lauro D., Sesti G., Trischitta V., Abdelhak S., Zenati A., Ylli A., Satman I., Kanninen T., Rinato Y., Grigorescu F., 2018. Branched-Chain Amino Acid Database Integrated in MEDIPAD Software as a Tool for Nutritional Investigation of Mediterranean Populations. *Nutrients*, **10**, 10, 1392. doi.org/10.3390/nu10101392.
6. Morel S., Arnould S., Vitou M., **Boudard F.**, **Guzman C.**, **Pouchet P.**, Fons F., Rapior S., 2018. Antiproliferative and Antioxidant Activities of Wild Boletales Mushrooms from France. *Int J Med Mushrooms*, **20**, 1, 13-29. DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2018025329.
7. Moukarzel S., Dyer R.A., **Garcia C.**, Wiedeman A., Boyce G., Weinberg J., Keller B.O., Elango R., Innis S.M., 2018. Milk fat globule membrane supplementation in formula-fed rat pups improves reflex development and may alter brain lipid composition. *Scientific Reports*, **8**, 1, 15277. doi.org/10.1038/s41598-018-33603-8

5/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Azofeifa G., Quesada S., Perez A., **Vaillant F.**, **Michel A.**, 2018. Effect of an *In Vitro* Digestion on the Antioxidant Capacity of a Microfiltrated Blackberry Juice (*Rubus adenotrichos*). *Beverages*, **4**, 30. doi:10.3390/beverages4020030.
2. Cisse M., Sow A., **Pouchet P.**, **Margout D.**, Ayessou N.C., Faye P.G., Sakho M., Diop C.M.G., 2018. Impact of extraction method on physicochemical characteristics and antioxidant potential of *adansonia digitata* oil. *Food and Nutrition Sciences*, 9, 937-955. doi: 10.4236/fns.2018.98069.

5/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. Gence L., **Pouchet P.**, **Dhuique-Mayer C.**, 2018. A functional citrus concentrate enriched in hesperidin/ β -cryptoxanthin exerts metabolic syndrome preventive effects in rat. *2nd International Conference on Food Bioactives & Health*, Lisbonne, Portugal, 26 au 28 septembre.
2. **Margout D.**, **Larroque M.**, Fesquet A., Breul T., 2018. Microemulsion formulations of Picholine olive oil for antiallergic effect determination. *Balard Conferences 2018 - « Molecular Sociology »: Understanding and controlling chemical systems for chemistry of the future*, Montpellier, 18 au 21 juin.