

**PRODUCTION BIBLIOGRAPHIQUE QUALISUD 2020**  
**TABLE DES MATIERES**

<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 2.....</b>	<b>1</b>
1-2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	1
<b>ÉQUIPE 1– ÉQUIPE 3 .....</b>	<b>1</b>
1-3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	1
1-3/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	2
<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 4.....</b>	<b>2</b>
1-4/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	2
1-4/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	2
<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 5.....</b>	<b>3</b>
1-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	3
1-5/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	3
<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 3 .....</b>	<b>3</b>
1-2-3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	3
<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 4 .....</b>	<b>3</b>
1-2-4/ ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT .....	3
<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 5 .....</b>	<b>3</b>
1-3-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	3
<b>ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 4 – ÉQUIPE 5 .....</b>	<b>4</b>
1-3-4-5/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL .....	4
<b>ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 3.....</b>	<b>4</b>
2-3/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT.....	4
2-3/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL .....	4
<b>ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 4.....</b>	<b>4</b>
2-4/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT.....	4
2-4/ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT .....	4
2-4/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL.....	5
<b>ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 5.....</b>	<b>5</b>
2-5/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT.....	5
2-5/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	5
2-5/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	5
<b>ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 4 .....</b>	<b>5</b>
2-3-4/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL.....	5
<b>ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 4 – ÉQUIPE 5 .....</b>	<b>6</b>
2-4-5/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	6
<b>ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 4.....</b>	<b>6</b>

3-4/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	6
<b>ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 5.....</b>	<b>6</b>
3-5/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT.....	6
3-5/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	6
<b>ÉQUIPE 1.....</b>	<b>6</b>
1/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT.....	6
1/WEB CONFERENCES .....	7
1/INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL.....	8
<b>ÉQUIPE 2.....</b>	<b>8</b>
2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT.....	8
2/ ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT .....	9
2/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	9
2/ COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL .....	10
2/ INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL.....	10
2/ AP AUTRES PUBLICATIONS .....	10
2/ BREVET.....	11
<b>ÉQUIPE 3.....</b>	<b>11</b>
3/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	11
3/ ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT .....	12
3/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL .....	12
3/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL.....	13
3/ DO DIRECTION D'OUVRAGE.....	13
3/ AP AUTRES PUBLICATIONS .....	13
3/ BREVET.....	13
<b>ÉQUIPE 4.....</b>	<b>13</b>
4/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	13
4/ ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT .....	14
4/ ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL .....	15
4/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES) .....	15
4/ AP AUTRES PUBLICATIONS .....	15
<b>ÉQUIPE 5.....</b>	<b>15</b>
5/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE ET FACTEUR D'IMPACT .....	15
5/ ACLN REVUE AVEC COMITE DE LECTURE SANS FACTEUR D'IMPACT .....	16
5/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL .....	16
5/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL.....	16
5/ DO DIRECTION D'OUVRAGE.....	17

## Production bibliographique QUALISUD 2020

ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact (ACL sans FI)

ACTI Communications avec actes dans un congrès international

AFF Communication par Poster Congrès international ou national

COM Communications sans actes Congrès international ou national

WEB Web Conference

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

OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

DO Direction d'ouvrage

AP Autres publications

PATENT Brevet

### Équipe 1 – Équipe 2

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

1. Bigot C., **Bugaud C.**, Camilo J., Kapitan A., **Montet D.**, **Meile J.C.**, 2020. Impact of farming type, variety and geographical origin on bananas bacterial community. *Food Control*, **109**, March 2020, 106925. [doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106925](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106925).
2. *Leneuveu-Jenvrin C.*, Quentin B., **Assemat S.**, **Hoarau M.**, **Meile J.C.**, **Remize F.**, 2020. Changes of Quality of Minimally-Processed Pineapple (*Ananas comosus*, var. 'Queen Victoria') during Cold Storage: Fungi in the Leading Role. *Microorganisms*, **8**, 2, 185. [doi.org/10.3390/microorganisms8020185](https://doi.org/10.3390/microorganisms8020185).
3. *Leneuveu-Jenvrin C.*, Quentin B., **Assemat S.**, **Remize F.**, 2020. Maintaining Physicochemical, Microbiological, and Sensory Quality of Pineapple Juice (*Ananas comosus*, Var. 'Queen Victoria') through Mild Heat Treatment. *Processes*, **8**, 9, 1186. [doi.org/10.3390/pr8091186](https://doi.org/10.3390/pr8091186).
4. **Weil M.**, **Remize F.**, **Durand N.**, **Alter P.**, **Hoarau M.**, **Meile J.C.**, 2020. Effect of processing on microbial safety of wild pepper (*Piper borbonense*) from Reunion Island. *Food Control*, **111**, May 2020, 107061. [doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107061](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107061).

### Équipe 1– Équipe 3

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

1. Besancon L., **Rondet E.**, **Grabulos J.**, Lullien-Pellerin V., Lhomon L., Cuq B., 2020. Study of the microstructure of durum wheat endosperm using X-ray micro-computed tomography. *Journal of Cereal Science*, **96**, November 2020, 103115. [doi.org/10.1016/j.jcs.2020.103115](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.103115).
2. Gouyo T., **Mestres C.**, **Maraval I.**, Fontez B., Hofleitner C., **Bohuon P.**, 2020. Assessment of acoustic-mechanical measurements for texture of French fries: Comparison of deep-fat

frying and air frying *Food Research International*, **131**, 108947. doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108947.

3. Hadi Salem F., Lebrun M., Mestres C., Sieckowski N., Boulangier R., Collignan A., 2020. Transfer kinetics of labeled aroma compounds from liquid media into coffee beans during simulated wet processing conditions. *Food Chemistry*, **322**, Août 2020, 126779. doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126779.
4. Weil M., Boulangier R., Morel G., Servent A., Shum Cheong Sing A., Bohuon P., 2020. Quality, typicity and potential valorization of *Piper borbonense*, a poorly known wild pepper from Reunion Island. *Fruits*, **75**, 3, 95-103. DOI: 10.17660/th2020/75.3.1.
5. Zarate-Vilet N., Gué E., Servent A., Delalonde M., Wisniewski C., 2020. Filtration-compression step as downstream process for flavonoids extraction from citrus peels: Performances and flavonoids dispersion state in the filtrate. *Food and Bioprocess Technology*, **120**, 104-113. doi.org/10.1016/j.fbp.2020.01.001.

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

1. Sroy S., Arnaud E., Servent A., Avallone S., 2020. Nutritional quality and safety of ten freshwater fish species from the Tonle Sap Lake in Cambodia 34<sup>th</sup> EFFoST International Conference 2020 - Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations, Online event, 10 au 12 novembre.

#### Équipe 1 – Équipe 4

#### 1-4/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Brat P., Bugaud C., Guillermet C., Salmon F., 2020. Review of banana green life throughout the food chain: From auto-catalytic induction to the optimisation of shipping and storage conditions. *Scientia Horticulturae*, **262**, 109054. doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109054.
2. Dudoit A., Mertz C., Chillet M., Cardinault N., Brat P., 2020. Antifungal activity of Brazilian red popolis extract and isolation of bioactive fractions by thin-layer chromatography-bioautography. *Food Chemistry*, **327**, Octobre 2020, 127060. doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127060.
3. Hor S., Lechaudel M., Mith H., Bugaud C., 2020. Fruit density: A reliable indicator of sensory quality for mango. *Scientia Horticulturae*, **272**, Oct 2020, 109548. doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109548.

#### 1-4/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Gouble B., Reling P., Servent A., Brat P., Vidal V., Laurent S., Audergon J.M., 2020. Apricot processing suitability linked to its macronutrient composition: a part of DeshyFruit project. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

### Équipe 1 – Équipe 5

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

1. Gies M., Servent A., Borel P., Dhuique-Mayer C., 2020. Phytosterol vehicles used in a functional product modify carotenoid/cholesterol bioaccessibility and uptake by Caco-2 cells. *Journal of Functional Foods*, **68**, May 2020, 103920. [doi.org/10.1016/j.jff.2020.103920](https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103920).

#### 1-5/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Servent A., Gies M., Dhuique-Mayer C., 2020. Promotion of a functional product based on fermented maize designed to prevent metabolic syndrome. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

### Équipe 1 – Équipe 2 – Équipe 3

#### 1-2-3/ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. Santos Da Silveira J., Mertz C., Morel G., Lacour S., Belleville M.P., Durand N., Dornier M., 2020. Alcoholic fermentation as a potential tool for coffee pulp detoxification and reuse: analysis of phenolic composition and caffeine content by HPLC-DAD-MS/MS. *Food Chemistry*, **319**, July 2020, 126600. [doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126600](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126600).

### Équipe 1 – Équipe 2 – Équipe 4

#### 1-2-4/ ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Chillet M., Minier J., Hoarau M., Meile J.C., 2020. Optimisation of the postharvest treatment with thymol to control mango anthracnose. *American Journal of Plant Sciences*, **11**, 8, 1235-1246. [doi: 10.4236/ajps.2020.118087](https://doi.org/10.4236/ajps.2020.118087).

### Équipe 1 – Équipe 3 – Équipe 5

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

1. Servent A., Abreu F.a.P., Dhuique-Mayer C., Belleville M.P., Dornier M., 2020. Concentration and purification by crossflow microfiltration with diafiltration of carotenoids from a by-product of cashew apple juice processing. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **66**, Décembre 2020, 102519. [doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102519](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102519).
2. Soto M., Dhuique-Mayer C., Servent A., Jimenez N., Vaillant F., Achir N., 2020. A kinetic study of carotenoid degradation during storage of papaya chips obtained by vacuum frying with saturated and unsaturated oils. *Food Research International*, **128**, February 2020, 108737. [doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108737](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108737).

## Équipe 1 – Équipe 3 – Équipe 4 – Équipe 5

### 1-3-4-5/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. Hammad I., **Dornier M.**, **Lebrun M.**, **Maraval I.**, **Poucheret P.**, **Dhuique-Mayer C.**, 2020. Citrus juice concentrates obtained by crossflow microfiltration: Impact of the process on aroma and sensory profiles. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

## Équipe 2 – Équipe 3

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

1. Cisse M., N'guessan E., Tia V.E., **Loiseau G.**, **Montet D.**, 2020. Antifungal activity of edible coating made from chitosan and lactoperoxidase system against *Phomopsis* sp. RP257 and *Pestalotiopsis* sp isolated from mango. *Journal of Food Safety*, **June 2020**, 3, e12785. [dx.doi.org/10.1111/jfs.12785](https://doi.org/10.1111/jfs.12785).
2. Guyon F., Bigot C., **Vaillant F.**, **Montet D.**, 2020. Traceability of fruits and vegetables. *Phytochemistry*, **173**, May 2020, 112291. [doi.org/10.1016/j.phytochem.2020.112291](https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2020.112291).

### 2-3/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Meile J.C.**, Carlin F., Chamot S., Dargaignaratz C., Taibi A., **Guibert B.**, Constancias F., Lortal S., **Pallet D.**, Broussolle V., 2020. Microbial communities dynamics from the tree to the plate. Interface Project Session. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

## Équipe 2 – Équipe 4

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

1. Barral B., **Chillet M.**, Doizy A., Grassi M., Ragot L., **Lechaudel M.**, **Durand N.**, Rose L.J., Viljoen A., **Schorr Galindo C.**, 2020. Diversity and toxigenicity of fungi that cause pineapple fruitlet core. *Toxins*, **12**, 5, 339. [doi:10.3390/toxins12050339](https://doi.org/10.3390/toxins12050339).
2. *Leneveu-Jenvrin C.*, **Charles F.**, Barba F.J., **Remize F.**, 2020. Role of biological control agents and physical treatments in maintaining the quality of fresh and minimally-processed fruit and vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **60**, 17, 2837-2855. [doi.org/10.1080/10408398.2019.1664979](https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1664979).

### 2-4/ACLN Revue avec comité de lecture sans facteur d'impact

1. Taibi A., **Meile J.C.**, Dieudonne H., Korsten L., **Chillet M.**, **Remize F.**, 2020. New Bacterial Agents to Limit *Colletotrichum gloeosporioides* Development on Mango. *Advances in Microbiology*, **10**, 12, 691-712.

#### 2-4/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Al Riachy R., Settier-Ramirez L., Philippe N., **Strub C.**, **Fontana A.**, **Lopez-Lauri F.**, **Schorr Galindo C.**, 2020. Traitements alternatifs des pommes en conditions de stockage pour réduire la contamination en patuline par *Penicillium expansum*. 8<sup>ème</sup> édition des Journées Mycotoxines, Brest, 30 et 31 janvier.

#### Équipe 2 – Équipe 5

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

1. Degrain A., Manhivi V., **Remize F.**, **Garcia C.**, Sivakumar D., 2020. Effect of Lactic Acid Fermentation on Color, Phenolic Compounds and Antioxidant Activity in African Nightshade. *Microorganisms*, **8**, 9, E1324. doi: [10.3390/microorganisms8091324](https://doi.org/10.3390/microorganisms8091324).
2. Haddad J.G., Carcauzon V., El Kalamouni O., Despres P., **Garcia C.**, **Remize F.**, El Kalamouni C., 2020. Papaya Fruit Pulp and Resulting Lactic Fermented Pulp Exert Antiviral Activity against Zika Virus. *Microorganisms*, **8**, 9, E1257. doi: [10.3390/microorganisms8091257](https://doi.org/10.3390/microorganisms8091257).
3. Managa M.G., **Garcia C.**, **Remize F.**, Sivakuma D., 2020. Impact of moist cooking methods on colour, anti-nutritive compounds and phenolic metabolites in African nightshade (*Solanum retroflexum* Dun.). *Food Chemistry*, **325**, Sept 2020, 126805. doi: [10.1016/j.foodchem.2020.126805](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126805).
4. Mapelli-Brahm P., **Remize F.**, **Garcia C.**, Fessard A., Khaneghah A.M., Sant'ana A.S., Rodriguez J.M.L., Montesano D., Melendez-Martinez A.J., 2020. The impact of fermentation processes on the production, retention and bioavailability of carotenoids: an overview. *Trends in Food Science & Technology*, **99**, May 2020, 389-401. doi: [10.1016/j.tifs.2020.03.013](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.013).

#### 2-5/COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. Chelaghema A., **Strub C.**, **Schorr Galindo C.**, **Poucheret P.**, **Michel A.**, **Fontana A.**, 2020. Use of essential oils for the control of mycotoxin risk in agro-food systems *Third International Symposium: Medicinal Plants and Materials (MPM-2020)*, Tebessa, Algeria, 25 au 27 février.

#### 2-5/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Chelaghema A., **Strub C.**, **Schorr Galindo C.**, **Durand N.**, **Poucheret P.**, **Michel A.**, **Fontana A.**, 2020. Use of plant extracts for mycotoxin risk control in agro-food systems. 8<sup>ème</sup> édition des Journées Mycotoxines, Brest, 30 et 31 janvier.

#### Équipe 2 – Équipe 3 – Équipe 4

#### 2-3-4/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. Taibi A., Diop A., Leneuve-Jenvrin C., **Minier J.**, Lortal S., Boussolle V., **Meot J.M.**, **Chillet M.**, **Constancias F.**, **Remize F.**, **Meile J.C.**, 2020. Does processing modify the mango

microbiota ? *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

#### Équipe 2 – Équipe 4 – Équipe 5

##### 2-4-5/ ACL Revue avec comité de lecture et facteur d'impact

1. **Garcia C., Guerin M., Souidi K., Remize F.**, 2020. Lactic Fermented Fruit or Vegetable Juices: Past, Present and Future. *Beverages*, **6**, 1, 8.  
[doi.org/10.3390/beverages6010008](https://doi.org/10.3390/beverages6010008).

#### Équipe 3 – Équipe 4

##### 3-4/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. **Diop A., Meot J.M., Lechaudel M., Labaky P., Dahdouh L., Grosmaire L., Ndiaye N.D., Cisse M., Chillet M.**, 2020. Quality changes during storage of almost ripe mangoes at 12°C. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

#### Équipe 3 – Équipe 5

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

1. **Di Corcia S., Dhuique-Mayer C., Dornier M.**, 2020. Concentrates from citrus juice obtained by crossflow microfiltration: Guidance of the process considering carotenoid bioaccessibility. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **66**, Dec 2020, 102526.  
[doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102526](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102526).
2. Jimenez N., Bassama J., **Dornier M., Vaillant F.**, Perez A.M., **Bohuon P.**, 2020. Coupling Osmotic Dehydration with Heat Treatment for Green Papaya Impregnated with Blackberry Juice Solution. *International Journal of Food Science and Technology*, **55**, 2551-2561.  
[doi:10.1111/ijfs.14507](https://doi.org/10.1111/ijfs.14507).

##### 3-5/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. **Di Corcia S., Dhuique-Mayer C., Dornier M.**, 2020. Impact of processing on carotenoid bioaccessibility in citrus concentrates obtained by microfiltration. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

#### Équipe 1

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

1. Alvarado M., Portillo E., **Boulangier R.**, Bastide P., Villasmil R., Macia I., 2020. Effect of postharvest treatment in cocoa polyphenols Biscucuy and Chabasquén, Portuguesa. *Revista De La Facultad De Agronomia De La Universidad Del Zulia*, **37**, Supplément I, 224-228.  
<https://produccioncientificaluz.org/index.php/agronomia/issue/view/3457/showToc>.



2. Alvarado M., Portillo E., **Boulanger R.**, Bastide P., Villasmil R., Macia I., 2020. Sensorial qualities of Portuguesa's cocoa during fermentation for two different seasons and edaphoclimatic conditions. *Revista De La Facultad De Agronomia De La Universidad Del Zulia*, **37**, Supplement I, 201-207.  
<https://produccioncientificaluz.org/index.php/agronomia/article/view/33086>
3. Anal A.K., Perpetuini G., Petchkongkaew A., Tan R., **Avallone S.**, Tofalo R., Wache Y., 2020. Food safety risks in traditional fermented food from South-East Asia. 109, 106922. *Food Control*, **109**, March 2020, 106922.  
[doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106922](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106922).
4. Anal A.K., Wache Y., Louzier V., Roy L., Mens F., **Avallone S.**, Mahakarnchanakul W., Udompijitkul P., Tantikitti C., Nguyen T.B., Thao P.P., Nguyen M.T., Thong K., Seingheng H., Schleining G., Lindner L.F., Scippo M.L., Guidi A., 2020. AsiFood and its Output and Prospects: An Erasmus+ Project on Capacity Building in Food Safety and Quality for South-East Asia. *Food Control*, **109**, March 2020, 106913.  
[doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106913](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106913).
5. Deuscher Z., Gourrat K., Repoux M., **Boulanger R.**, Laboure H., Le Quere J.L., 2020. Key Aroma Compounds of Dark Chocolates Differing in Organoleptic Properties: A GC-O Comparative Study. *Molecules*, **25**, 8, 1809.  
[doi.org/10.3390/molecules25081809](https://doi.org/10.3390/molecules25081809).
6. Eyenga E.F., Tang E.N., Achu M.B.L., **Boulanger R.**, Mbacham W.F., Ndindeng S.A., 2020. Physical, nutritional, and sensory quality of rice-based biscuits fortified with safou (*Dacryodes edulis*) fruit powder. *Food Science and Nutrition*, **8**, 7, 3413-3424. DOI: [10.1002/fsn3.1622](https://doi.org/10.1002/fsn3.1622).
7. Hemery Y., Fontan L., Laillou A., Jallier V., Moench-Pfanner R., **Avallone S.**, Berger J., 2020. Influence of storage conditions and packaging of fortified wheat flour on microbial load and stability of folate and vitamin B12. *Food Chemistry*, **5**, March 2020, 100076.  
[doi.org/10.1016/j.fochx.2019.100076](https://doi.org/10.1016/j.fochx.2019.100076).
8. Togola A., Boukar O., **Servent A.**, Chamarthi S., Tamo M., Fatokun C., 2020. Identification of sources of resistance in cowpea mini core accessions to *Aphis craccivora* Koch (*Homoptera: Aphididae*) and their biochemical characterization. *Euphytica*, **216**, 6, 88.  
[doi.org/10.1007/s10681-020-02619-5](https://doi.org/10.1007/s10681-020-02619-5).

#### 1/WEB Conferences

1. Petracchi C., Fracassi P., **Avallone S.**, 2020. Sustainable Food Systems and Nutrition: Making agriculture and food systems nutrition-sensitive. Agreenium et l'UN-ESCAP. Organisé par la FAO, 28 avril 2020.

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

1. Kumar A., **Avallone S.**, 2020. Regional Policy Dialogue on the Sustainable Lifestyles for SCP with an additional focus on COVID-19 with a Focus on Food. *Innovation and Connectivity through Farm to Fork for Sustainable Food Systems and Healthier Society*, Bangkok, 13 novembre 2020.

## Équipe 2

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

1. Campos Avelar I., **Colas De La Noue A.**, **Durand N.**, *Fay B.*, **Martinez V.**, **Fontana A.**, **Strub C.**, **Schorr Galindo C.**, 2020. Minimizing Ochratoxin A contamination through the use of actinobacteria and their active molecules. *Toxins*, **12**, 5, 296. doi:10.3390/toxins12050296.
2. Carey M., Meharg C., Williams P., Marwa E., Jiujin X., Gomes Farias J., Mangala P., De Silva C.S., Signes-Pastor A., Lu Y., Teixeira Nicoloso F., Savage L., Campbell K., Elliott C., Adomako E., Green A.J., Moreno-Jimenez E., Carbonell-Barrachina A.A., Ayu Triwardhani E., Isanda Pandiangan F., Haris P.I., Lawgali Y.F., Sommella A., Pigna M., **Brabet C.**, **Montet D.**, Njira K., Watts M.J., Meharg A.A., 2020. Global Sourcing of Low-Inorganic Arsenic Rice Grain. *Exposure and Health*, **12**, 711-719. doi.org/10.1007/s12403-019-00330-y.
3. **Colas De La Noue A.**, Natali F., Fekraoui F., Gervais P., Martinez N., Perrier-Cornet J.M., Peters J., 2020. The molecular dynamics of bacterial spore and the role of calcium dipicolinate in core properties at the sub-nanosecond time-scale. *Scientific Reports*, **10**, 1, 8265. <https://www.nature.com/articles/s41598-020-65093-y>.
4. Elsaadani M., **Durand N.**, Sorli B., *Guibert B.*, **Alter P.**, **Montet D.**, 2020. Aptamer assisted ultrafiltration cleanup with high performance liquid chromatography-Fluorescence Detector for the determination of OTA in green coffee. *Food Chemistry*, **310**, April 2020, 125851. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.
5. Marti-Quijal F.J., **Remize F.**, Meca G., Ferrer E., Ruiz M.J., Barba F.J., 2020. Fermentation in fish and by-products processing: An overview of current research and future prospects. *Current Opinion in Food Science*, **31**, February 2020, 9-16. doi: 10.1016/j.cofs.2019.08.001.
6. Nguyen P.A., **Strub C.**, Lagree M., Bertrand-Michel J., **Schorr Galindo S.**, **Fontana A.**, 2020. Study of in vitro interaction between *Fusarium verticillioides* and *Streptomyces* sp. using metabolomics. *Folia Microbiologica*, **65**, 2, 303-314. doi.org/10.1007/s12223-019-00725-z.
7. Pellan L., **Martinez V.**, **Durand N.**, **Fontana A.**, **Schorr Galindo C.**, **Strub C.**, 2020. Commercial Biocontrol Agents reveal contrasted compartment confronted with two mycotoxigenic fungi of cereals, *Fusarium graminearum* and *Fusarium verticillioides*. *Toxins*, **12**, 3, 152. doi:10.3390/toxins12030152.

8. Shi Z., Carey M., Meharg C., Williams P., Signes-Pastor A., Triwardhani E.A., Pandiangan F.I., Campbell K., Elliott C., Marwa E., Jiujin X., Gomes Farias J., Teixeira Nicoloso F., De Silva P.M.C.S., Lu Y., Norton G., Adomako E., Green A.J., Moreno-Jimenez E., Zhu Y., Carbonell-Barrachina A.A., Haris P.I., Lawgali Y.F., Sommella A., Pigna M., **Brabet C., Montet D.**, Njira K., Watts M.J., Hossain M., Islam M.R., Tapia Y., Oporto C., Meharg A.A., 2020. Rice Grain Cadmium Concentrations in the Global Supply-Chain. *Exposure and Health*, **12**, 869-876. [doi.org/10.1007/s12403-020-00349-6](https://doi.org/10.1007/s12403-020-00349-6).
9. **Strub C.**, Dieye C.a.T., Nguyen P.A., **Constancias F., Durand N.**, Guendouz S., Pratlong M., **Fontana A., Schorr Galindo S.**, 2020. Transcriptomes of the interaction between *Fusarium verticillioides* and a *Streptomyces* strain reveal the fungal defense strategy under the pressure of a potential biocontrol agent. *Fungal Biology*, **65**, 303-314 - [doi.org/10.1007/s12223-019-00725-z](https://doi.org/10.1007/s12223-019-00725-z).
10. Yapo A.E., **Strub C., Durand N.**, Ahoua A.R.C., **Schorr Galindo S.**, Bonfoh B., **Fontana A.**, Koussémon M., 2020. Mass spectrometry-based detection and risk assessment of mycotoxin contamination of 'kankankan' used for roasted meat consumption in Abidjan, Côte d'Ivoire. *Food additives and Contaminants: Part A*, **37**, 9, 1564-1578. [doi.org/10.1080/19440049.2020.1784468](https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1784468).

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

1. Guerin M., Robert-Da Silva R., **Garcia C., Remize F.**, 2020. Lactic acid bacterial production of exopolysaccharides from fruit and vegetables, and associated benefits. *Fermentation*, **6**, 4, 115. [doi.org/10.3390/fermentation6040115](https://doi.org/10.3390/fermentation6040115).
2. **Montet D.**, Hazm J.E., Ouadia A., Chichi A., Mbaye M.S., Diop M., Mobinzo Kapay P., Biloso Moyene A., Diansambu I., **Teyssier C.**, Scher J., Scippo M.L., Barreto Crespo M.T., 2020. Use of collective expertise as a tool to reinforce food safety management in Africa. *Journal of Food Research*, **9**, 3, 9-18. DOI:10.5539/jfr.v9n3p9.
3. Ndiaye Ndeye A., Bassama J., Dieng M., Toure Kane C., **Montet D.**, 2020. Optimization scale pasteurization of baobab juice using Response Surface Methodology (RSM). *Food and Nutrition Sciences*, **11**, 2, 113-122. [doi.org/10.4236/fns.2020.112010](https://doi.org/10.4236/fns.2020.112010).

## 2/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Salih O., **Durand N., Fay B.**, Tawfiki Hajji K., Karib H., Boujenane I., **Montet D., Teyssier C.**, 2020. Analyse des mycotoxines dans des laits de chamelle marocains par LC-ESI-MS/MS. *Conférence nationale sur les mycotoxines dans les épices et les denrées alimentaires*, Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fez, Maroc, 8 janvier.
2. Salih O., Chauveau F., Chochois V., **Durand N., Fay B., Guibert B.**, Tawfiki Hajji K., Karib H., **Montet D., Teyssier C.**, 2020. Food safety analysis of Moroccan camel milk samples. *8<sup>th</sup> IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk - Virtual Event*, Brussels, 4 au 6 novembre.

## 2/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. Campos Avelar I., Colas De La Noue A., Fontana A., Strub C., Durand N., Schorr Galindo C., 2020. Antagonistic capacity of soil actinobacteria against fungal pathogens and mycotoxin occurrence. *8<sup>ème</sup> édition des Journées Mycotoxines*, Brest, 30 et 31 janvier.
2. Pellan L., Strub C., Durand N., Fontana A., Schorr Galindo C., Campos Avelar I., 2020. Biocontrol agents of mycotoxigenic fungi: toolbox for elucidating mechanisms of action. *8<sup>ème</sup> édition des Journées Mycotoxines*, Brest, 30 et 31 janvier.
3. Salih O., **Durand N., Faye B.,** Tawfiki Hajji K., Karib H., Boujenane I., **Montet D., Teyssier C.,** 2020. Évaluation de la teneur en mycotoxines dans les céréales et oléagineux les plus consommés en Côte d'Ivoire. *Conférence nationale sur les mycotoxines dans les épices et les denrées alimentaires*, Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fez, Maroc, 8 janvier.

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

1. **Montet D., Manizan L., Metayer I.,** Akaki D., Campbell K., **Brabet C.,** 2020. Évaluation de la teneur en mycotoxines dans les céréales et oléagineux les plus consommés en Côte d'Ivoire. *Conférence nationale sur les mycotoxines dans les épices et les denrées alimentaires*, Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fez, Maroc, 8 janvier.

## 2/ AP Autres publications

1. Bonne R., **Montet D.,** 2020. Questions soulevées par le rôle assigné aux laboratoires compétents français pour contrer la pandémie due au Covid-19. *Revue de l'ordre national des vétérinaires*, Juin 2020. <https://www.veterinaire.fr/la-profession/boite-a-outils-covid-19/analyse-de-la-crise.html>.
2. Kouakou-Kouame C., Tra Bi C.Y., N'guessan F.K., Noemie J., Casaregola S., Dje M.K., **Montet D.,** 2020. Diversity of *Saccharomyces cerevisiae* yeasts associated to sorghum beer and palm wines revealed by interdelta sequence typing. *Annals of Food Sciences and Technology*, **21**, 1, 86-94. <http://www.afst.valahia.ro/issues/78-annals-food-science-and-technology-2020>.
3. Kouakou-Kouame C., Tra Bi C.Y., N'guessan F.K., Noemie J., Casaregola S., Dje M.K., **Montet D.,** 2020. Biogenic Amine, Fatty Acid and Volatile Compound Contents in Ivorian Traditionally Fermented Fish "Adjuevan". *Preventive Nutrition and Food Science*, **25**, 1, 98-107. [doi.org/10.3746/pnf.2020.25.1.98](https://doi.org/10.3746/pnf.2020.25.1.98).
4. **Montet D.,** 2020. La définition réglementaire de l'aliment en Europe. *Echosciences Occitanie*, Mai 2020. <https://www.echosciences-sud.fr/articles/la-definition-reglementaire-de-l-aliment-en-europe>.
5. **Montet D.,** 2020. La petite histoire des OGM. *Echosciences Occitanie*, Juin 2020. <https://www.echosciences-sud.fr/articles/la-petite-histoire-des-ogm>.

6. Montet D., 2020. La gestion de crise. *Echosciences Occitanie*, Juillet 2020.  
<https://www.echosciences-sud.fr/articles/la-gestion-d-une-crise-sanitaire>.

## 2/ Brevet

1. **Remize F.**, Leneuve-Jenvrin C., Messaaf F., 2020. Composition de bioprotection de fruits ou légumes crus, de jus et purées. FR2009124

## Équipe 3

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

1. Chakanya C., **Arnaud E.**, Muchenje V., Hoffman L.C., 2020. Fermented meat sausages from game and venison: What are the opportunities and limitations? *Journal of The Science of Food and Agriculture*, **100**, 14, 5023–5031. [doi.org/10.1002/jsfa.9053](https://doi.org/10.1002/jsfa.9053).
2. Djomdi H., **Tran T.**, **Gibert O.**, Ejoh R., Delattre C., Pierre G., Michaud P., Ndjouenkeu R., 2020. Innovation in tiger nut (*Cyperus esculentus* L.) milk production: in situ hydrolysis of starch. *Polymers*, **12**, 6, 1404. [doi:10.3390/polym12061404](https://doi.org/10.3390/polym12061404).
3. Jimenez N., Bassama J., **Bohuon P.**, 2020. Estimation of the kinetic parameters of anthocyanins degradation at different water activities during treatments at high temperature (100–140°C) using an unsteady-state 3D model. *Journal of Food Engineering*, **279**, August 2020, 109951.  
[doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.109951](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.109951).
4. Labaky P., **Grosmaire L.**, **Ricci J.**, **Wisniewski C.**, Louka N., **Dahdouh L.**, 2020. Innovative non-destructive sorting technique for juicy stone fruits: textural properties of fresh mangos and purees. *Food and Bioproducts Processing*, **123**, Sept 2020, 188-198.  
[doi.org/10.1016/j.fbp.2020.06.013](https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.06.013).
5. Lehuen J., Delenne J.Y., Duri A., **Ruiz T.**, 2020. Forces and flow induced by a moving intruder in a granular packing: coarse-graining and DEM simulations versus experiments. *Granular Matter*, **22**, Nov 2020, 78. <https://doi.org/10.1007/s10035-020-01047-5>.
6. **Madoumier M.**, Azzaro-Pantel C., Gesan-Guiziou G., 2020. Including cleaning and production phases in the eco-design of a milk evaporation process. *Food and Bioproducts Processing*, **123**, Sept 2020, 427-436.  
[doi.org/10.1016/j.fbp.2020.07.023](https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.07.023).
7. Mahachi L.N., Rudman M., **Arnaud E.**, Muchenje V., Hoffman L., 2020. Application of fat-tailed sheep tail and backfat to develop novel warthog cabanossi with distinct sensory attributes. *Foods*, **9**, 12, 1822. [doi.org/10.3390/foods9121822](https://doi.org/10.3390/foods9121822).

8. Mirade P.S., Portaguen S., Sicard J., De Souza J., Musavu Ndob A., Hoffman L., **Goli T., Collignan A.**, 2020. Impact of tumbling operating parameters on salt, water and acetic acid transfers during biltong-type meat processing. *Journal of Food Engineering*, **265**, January 2020, 109686. DOI: [10.1016/j.jfoodeng.2019.109686](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109686).
9. Mukumbo F., Descalzo A., **Collignan A.**, Muchenje V., Hoffman L., **Arnaud E.**, 2020. Effect of *Moringa oleifera* leaf powder on drying kinetics, physico-chemical properties, ferric reducing antioxidant power,  $\alpha$ -tocopherol,  $\beta$ -carotene and lipid oxidation of dry pork sausages during processing and storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, **44**, e14300, 1-12. [doi.org/10.1111/jfpp.14300](https://doi.org/10.1111/jfpp.14300).
10. Santander Munoz M., Rodriguez Cortina J., **Vaillant F.**, Escobar Parra S., 2020. An overview of the physical and biochemical transformation of cocoa seeds to beans and to chocolate: Flavor formation. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **60**, 10, 1593-1613. doi [10.1080/10408398.2019.1581726](https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1581726).
11. Savoure T., **Dornier M., Vachoud L., Collignan A.**, 2020. Clustering of instrumental methods to characterize the texture and the rheology of slimy okra (*Abelmoschus esculentus*) suspensions. *Journal of Texture Studies*, **51**, 3, 426-443. [doi.org/10.1111/jtxs.12505](https://doi.org/10.1111/jtxs.12505).
12. Zarate-Vilet N., **Wisniewski C., Gué E., Delalonde M.**, 2020. Towards a better identification of naringin and narirutin dispersion state in grapefruit peel press liquor. *Chemical Engineering Research and Design*, **159**, July 2020, 205-214. [doi.org/10.1016/j.cherd.2020.03.023](https://doi.org/10.1016/j.cherd.2020.03.023).

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

1. Precoppe M., Komlaga G.A., **Chapuis A.**, Muller J., 2020. Comparative Study between Current Practices on Cassava Drying by Small-Size Enterprises in Africa. *Appl. Sci.*, **10**, 7863. [doi.org/10.3390/app10217863](https://doi.org/10.3390/app10217863).
2. Serantoni V., Faraj N., Subsol G., **Rondet E.**, Ollier L., Captier G., Jourdan F., Favier V., 2020. In situ tensile test under microtomography to characterize mechanical behavior of ethmoid bone: a preliminary study. *Computer Methods in Biomechanics and Biomedical Engineering*, **23**, Issue sup1: 45<sup>th</sup> Congress of the Société de Biomécanique: S279-S281, S279-S281. DOI: [10.1080/10255842.2020.1816292](https://doi.org/10.1080/10255842.2020.1816292).

### 3/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Dahdouh L.**, Bureau S., 2020. Relevant indicators and methods to characterize variability and heterogeneity of fresh and processed fruits. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.
2. Demoulin C., **Delalonde M., Dahdouh L., Ricci J., Wisniewski C.**, 2020. New Approach For The Identification Of Suspended Solids Interactions During Orange Juice Microfiltration:

Rheology And Particles Size Fractionation. *International conference MELPRO 2020*, Prague, Czech Republic, 8 au 11 novembre.

3. Demoulin C., **Dahdouh L.**, **Ricci J.**, **Delalonde M.**, **Wisniewski C.**, 2020. Towards A Fouling Control During Fruit Juice Microfiltration: Rheological Identification Of Interactions Between Juice Suspended Particles In The Fouling Layer. *34<sup>th</sup> EFFoST International Conference 2020 - Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations*, Online event, 10 au 12 novembre.
4. Labaky P., **Dahdouh L.**, **Ricci J.**, **Wisniewski C.**, Louka N., **Grosmaire L.**, 2020. Innovative physical and spectral approaches to monitor mango selection: puree making. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

### 3/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. **Dahdouh L.**, **Delalonde M.**, Fourtot-Brun C., Labeille C., Canet A., Roger M., Levavasseur L., **Ricci J.**, **Ruiz E.**, **Wisniewski C.**, 2020. New strategy for cloudy lemon juice processing : towards an appropriate characterization and a relevant enzyme choice. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

### 3/ DO Direction d'ouvrage

1. **Cruz J.F.**, Hounhouigan J., Havard M., Ferre T., 2020. *La transformation des grains*. CTA, Presses agronomiques de Gembloux, pp 198.

### 3/ AP Autres publications

1. **Madoumier M.**, 2020. Adding milk properties models for process simulation in Aspen Plus. *Zenodo*, Mars 2020. [doi.org/10.5281/zenodo.3707694](https://doi.org/10.5281/zenodo.3707694).

### 3/ Brevet

1. Wicochea-Rodriguez J.D., Chalier P., **Ruiz T.**, Gastaldi E., 2020., 2020. Granulé insecticide recyclable pour la protection des récoltes ensilées. Déclaration d'invention SATT DBS1986/UM DV2001 3/PATENT

## Équipe 4

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

1. **Aarouf J.**, **Urban L.**, 2020. Flashes of UV-C light, an innovative method for stimulating plant defences. *PLoS ONE*, **15**, 7, e0235918.  
<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0235918>.
2. Boudon F., Persello S., Jestin A., Briand A.S., Grechi I., Fernique P., Guedon Y., **Lechaudel M.**, Lauri P.E., Normand F., 2020. V-Mango: A functional-structural model of mango tree

growth, development and fruit production. *Annals of Botany*, **126**, 4, 745-763. [doi.org/10.1093/aob/mcaa089](https://doi.org/10.1093/aob/mcaa089).

3. Chretien P.L., **Laurent S.**, Bornard I., Troulet C., Maataoui M.E., Leyronas C., 2020. Unraveling the infection process of garlic by *Fusarium proliferatum*, the causal agent of root rot. *Phytopathologia Mediterranea*, **59**, 2, 285-293. DOI: [10.14601/Phyto-11103](https://doi.org/10.14601/Phyto-11103).
4. Forges M., Bardin M., **Urban L.**, **Aarrouf J.**, **Charles F.**, 2020. Impact of UV-C radiation applied during plant growth on pre- and post-harvest disease sensitivity and fruit quality of strawberry. *Plant Disease*, 104, 12, 3239–3247. [doi.org/10.1094/PDIS-02-20-0306-RE](https://doi.org/10.1094/PDIS-02-20-0306-RE).
5. Lamour J., Naud O., **Lechaudel M.**, Le Moguedec G., Taylor J., Tisseyre B., 2020. Spatial analysis and mapping of banana crop properties: Issues of the asynchronicity of the banana production and proposition of a statistical method to take it into account. *Precision Agriculture*, **21**, 897-921. [doi.org/10.1007/s11119-019-09700-7](https://doi.org/10.1007/s11119-019-09700-7).
6. *Mahadeo K.*, Grondin I., Herbette G., Palama T.L., Bouchemal N., Soulangue J., Jhaumeer Laulloo S., Sadeyen J., Humeau L., Frederich M., Gauvin-Bialecki A., **Kodja H.**, 2020. A <sup>1</sup>H NMR-based metabolomic approach to study the production of antimalarial compounds from *Psiadia arguta* leaves (pers.) voigt. *Phytochemistry*, **176**, August 2020, 112401. [doi.org/10.1016/j.phytochem.2020.112401](https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2020.112401).
7. Stavrinides A.K., Dussert S., Combes M.C., Fock-Bastide I., Severac D., **Minier J.**, Bastos-Siqueira A., Demolombe V., Hem S., Lashermes P., Joet T., 2020. Seed comparative genomics in three coffee species identify desiccation tolerance mechanisms in intermediate seeds. *Journal of Experimental Botany*, **71**, 4, 1418-1433. [doi.org/10.1093/jxb/erz508](https://doi.org/10.1093/jxb/erz508).
8. Vasquez H., Ouhibi C., Forges M., **Lizzi Y.**, **Urban L.**, **Aarrouf J.**, 2020. Hormetic doses of UV-C light applied to growing tomato plants decrease their susceptibility towards *Botrytis cinerea*. *Journal of Phytopathology*, **168**, 9, 524-532. [doi.org/10.1111/jph.12930](https://doi.org/10.1111/jph.12930).

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

1. Andrianjafinandrasana S., **Chillet M.**, Ramonta I.R., Leong Pock Tsy J.M., Minier J., Danthu P., 2020. Biological activity of *Syzygium aromaticum* and *Ravensara* aromatic essential oils from Madagascar and their possible use against postharvest mango anthracnose. *American Journal of Plant Sciences*, **11**, 11, 1682-1697. DOI: [10.4236/ajps.2020.1111120](https://doi.org/10.4236/ajps.2020.1111120).
2. **Chillet M.**, Hoarau A., **Hoarau M.**, **Minier J.**, 2020. Potential use of essential oils to control fruitlet core rot (FCR) in pineapple (Queen Victoria variety) in Réunion Island. *American Journal of Plant Sciences*, **11**, 11, 1671-1681. DOI: [10.4236/ajps.2020.1111120](https://doi.org/10.4236/ajps.2020.1111120)



#### 4/ ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. Nicolas O., Charles M.T., Chabot D., **Aarouf J.**, Jenni S., Toussaint V., Beaulieu C., 2020. Preliminary evaluation of the impact of preharvest UV-C on lettuce: potential for the control of *Xanthomonas campestris*. *Acta horticulturae - III International Symposium on Innovation and New Technologies in Protected Cultivation*, Istanbul, 12 août 2018.

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

1. Descalzo A., Pighin D.G., **Dhuique-Mayer C.**, Lorenzo J.M., Grigioni G.M., 2020. "Food Security and Nutrition". *Dynamics and innovative technologies affecting diets: implications on global food and nutrition security*, Charis M. Galanakis, Academic Press, Elsevier, ISBN 0128205210, 257-272.

#### 4/ AP Autres publications

1. **Aarouf J.**, Goncalves H., Ledermann L., Matton Y., **Lizzi Y.**, Junglee S., Suchail S., **Urban L.**, 2020. Stimulation des défenses du fraisier par les flashs d'UV-C. *Phytoma*, **732**, Mars 2020, 48-51.  
<http://archives.phytoma-ldv.com/archivephytoma/recherche/?query=AARROUF>.

#### Équipe 5

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

1. Almaksour Z., **Boudard F.**, **Kelly M.T.**, **Pujalte I.**, Villareal M., Isoda H., **Guzman C.**, **Larroque M.**, **Margout D.**, 2020. Varietal effect on the Concentration and Anti-Inflammatory Activity of Hydroxytyrosol in French Olive Oils. *Journal of Medicinal Food*, **23**, 12, Dec 2020, 1328-1331.. doi: [10.1089/jmf.2019.0295](https://doi.org/10.1089/jmf.2019.0295).
2. **Dhuique-Mayer C.**, Gence L., **Portet K.**, **Tousch D.**, **Poucheret P.**, 2020. Preventive action of retinoids in metabolic syndrome/type 2 diabetic rat fed with a citrus functional food enriched in  $\beta$ -cryptoxanthin. *Food and Function*, **11**, Oct 2020, 9263-9271.  
doi.org/[10.1039/D0FO02430A](https://doi.org/10.1039/D0FO02430A).
3. Diallo I., **Boudard F.**, Morel S., Vitou M., **Guzman C.**, Saint N., **Michel A.**, Rapior S., Traore L., **Poucheret P.**, Pons F., 2020. Antioxydant and Anti-Inflammatory Potential of Shiitake Culinary-Medicinal Mushroom, *Lentinus edodes (Agaricomycetes)*, Sporophores from Various Culture Conditions. *International Journal of Medicinal Mushroom*, **22**, 6, 535-546.  
doi: [10.1615/IntJMedMushrooms.2020034864](https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020034864).
4. Dickson L., Tenon M., Svilar L., Fanca-Berthon P., Martin J.C., Rogez H., **Vaillant F.**, 2020. Genipap (*Genipa americana* L.) juice intake biomarkers after medium-term consumption. *Food Research International*, **137**, Nov 2020, 109375.  
doi.org/[10.1016/j.foodres.2020.109375](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109375).
5. Falkowski M., Jahn-Oyac A., Odonne G., Flora C., Estevez Y., Toure S., Boulogne I., **Robinson J.C.**, **Bereau D.**, Petit P., Azam D., Coke M., Issaly J., Gaborit P., Stien D., Eparvier V., Dusfour

I., Houel E., 2020. Towards the optimization of botanical insecticides research: *Aedes aegypti* larvicidal natural products in French Guiana. *Acta Tropica*, **201**, January 2020, 105179. [doi.org/10.1016/j.actatropica.2019.105179](https://doi.org/10.1016/j.actatropica.2019.105179).

6. Ousmaal M.E.F., Gaceb A., Khene M.A., Ainouz L., **Giaimis J.**, Andriantsitohaina R., Martinez M.C., Baz A., 2020. Circulating microparticles released during dyslipidemia may exert deleterious effects on blood vessels and endothelial function. *Journal of Diabetes and Its Complications*, **34**, Octobre 2020, 107683. [doi.org/10.1016/j.jdiacomp.2020.107683](https://doi.org/10.1016/j.jdiacomp.2020.107683).
7. Quesada-Morua M.S., Hidalgo O., Morera J., Rojas G., Perez A., **Vaillant F.**, Fonseca L., 2020. Hypolipidaemic, hypoglycaemic and antioxidant effects of a tropical highland blackberry beverage consumption in healthy individuals on a high-fat, high-carbohydrate diet challenge. *Journal of Berry Research*, **10**, 3, 459-474. DOI: [10.3233/JBR-190516](https://doi.org/10.3233/JBR-190516).

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

1. Awwad A., **Poucheret P.**, Idres Y., Bidel L., **Tousch D.**, 2020. The bitter Asteraceae: An interesting approach to delay the metabolic syndrome progression. *NFS Journal*, **18**, March 2020, 29-38. [doi.org/10.1016/j.nfs.2020.01.001](https://doi.org/10.1016/j.nfs.2020.01.001).
2. Montoya-Arroyo A., Diaz C., **Vaillant F.**, Tamayo-Castillo G., 2020. Oral administration of Costa Rican guava (*Psidium friedrichsthalianum*) juice induces changes in urinary excretion of energy-related compounds in Wistar rats determined by <sup>1</sup>H NMR. *NFS Journal*, **20**, August 2020, 48-57. [doi.org/10.1016/j.nfs.2020.07.003](https://doi.org/10.1016/j.nfs.2020.07.003).

#### 5/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **Vaillant F.**, 2020. Main technical challenges of F&V processing in developing countries. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

#### 5/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Bensaid A., Morel S., **Martial K.**, Vitou M., **Michel A.**, **Poucheret P.**, **Robinson J.C.**, 2020. Processing and reactivity of F&V Evaluation of the antioxidant activity of aqueous extracts from the leaves of *Annona squamosa*, *Ocimum basilicum* and hydroalcoholic extract of *Tapirira guianensis*. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.
2. Boufeldja L., Brandt D., **Poucheret P.**, Dubos C., 2020. Plants nutrient content alteration induced by the elevation of atmospheric CO<sub>2</sub>: study of the consequences on the nutritional quality of food plants. *F&V Processing 2020 - Third Symposium on fruits and vegetables Processing*, Web conference, 24 et 25 novembre.

#### 5/ DO Direction d'ouvrage

1. **Vaillant F.**, 2020. "Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits and Vegetables". *Blackberries*, Academic Press, Amit K. Jaiswal, ISBN 0128127805, 9780128127803, 407-422.