

PRODUCTION BIBLIOGRAPHIQUE QUALISUD 2022
TABLE DES MATIERES

ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 2.....	4
1-2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	4
1-2/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	4
ÉQUIPE 1– ÉQUIPE 3.....	4
1-3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	4
1-3/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	4
1-3/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	5
ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 4.....	5
1-4/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	5
ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 5.....	5
1-5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	5
ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 6.....	6
1-6/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	6
ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 6 - ÉQUIPE 2.....	6
1-6-2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	6
ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 1.....	6
2-1/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	6
2-1/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	6
ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 3.....	6
2-3/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	6
2-3/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	6
ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 1 – ÉQUIPE 5	6
2-1-5/ OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES).....	6
ÉQUIPE 2 – ÉQUIPE 5 – ÉQUIPE 1.....	7
2-5-1/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	7
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 1.....	7
3-1/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	7
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 4.....	7
3-4/ ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	7
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 5.....	8
3-5/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	8
3-5/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	8
3-5/ COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	8
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 6.....	8
3-6/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	8
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 1 - ÉQUIPE 5.....	8
3-1-5/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	8
ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 2 - ÉQUIPE 1.....	8
3-2-1/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	8

ÉQUIPE 3 – ÉQUIPE 4 - ÉQUIPE 1.....	8
3-4-1/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	8
ÉQUIPE 4 – ÉQUIPE 1.....	9
4-1/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	9
4-1/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	9
ÉQUIPE 4 – ÉQUIPE 1 - ÉQUIPE 3.....	9
4-1-3/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	9
ÉQUIPE 4 – ÉQUIPE 3 - ÉQUIPE 1- ÉQUIPE 2.	9
4-3-1-2/ ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	9
ÉQUIPE 5 – ÉQUIPE 1.....	9
5-1/ COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	9
ÉQUIPE 5 – ÉQUIPE 2.....	9
5-2/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	9
ÉQUIPE 5 – ÉQUIPE 1 - ÉQUIPE 2.....	9
3-1-2/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	9
ÉQUIPE 5 – ÉQUIPE 4 - ÉQUIPE 1.....	10
5-4-1/ COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL.....	10
ÉQUIPE 6 – ÉQUIPE 2.....	10
6-2/ COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	10
ÉQUIPE 6 – ÉQUIPE 5.....	10
6-5/ OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	10
ÉQUIPE 1	10
1/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE.....	10
1/ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	12
1/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	12
1/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	12
1/INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL	12
ÉQUIPE 2	13
2/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	13
2/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	14
2/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	14
2/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	15
ÉQUIPE 3	15
3/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE.....	15
3/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	17
2/AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	17
3/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	18
ÉQUIPE 4	18
4/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	18
4/ ACTI COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL	19
4/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	19
4/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	19
ÉQUIPE 5	19
5/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE.....	19
5/COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	20
5/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	20

ÉQUIPE 6	20
6/ACL REVUE AVEC COMITE DE LECTURE	20
6/ COM COMMUNICATIONS SANS ACTES CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	21
6/ AFF COMMUNICATION PAR POSTER CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL	21
6/ INV CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL	22
6/OS OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES)	22

Production bibliographique QUALISUD 2022

ACL Revue avec comité de lecture

ACTI Communications avec actes dans un congrès international

AFF Communication par Poster Congrès international ou national

COM Communications sans actes Congrès international ou national

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

Équipe 1 – Équipe 2

1-2/ACL Revue avec comité de lecture

1. A.D.D. Kouassi, K. M. Koné, B. J. Assi-Clair, **M. Lebrun**, **I. Maraval**, **R. Boulanger**, **A. Fontana**, T. S. Guehi, 2022. "Effect of spontaneous fermentation location on the fingerprint of volatile compound precursors of cocoa and the sensory perceptions of the end-chocolate." *Journal of Food Science and Technology* **59**, 11: 4466-4478. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05526-w>.

1-2/ AFF Communications par poster Congrès international ou national

1. **S. Guzman Penella**, G. Kopp, M. Corno, **R. Boulanger**, **A. Fontana**, **I. Maraval**, "Link between volatile composition of cocoa beans and the use of yeast starter culture during fermentation International Symposium on Cocoa Research", Montpellier 5 -7 Décembre 2022

Équipe 1– Équipe 3

1-3/ACL Revue avec comité de lecture

1. M. Nakitto, S.D. Johanningsmeier, M. Moyo, **C. Bugaud**, H. de Kock, **L. Dahdouh**, **N. Forestier-Chiron**, **J. Ricci**, E. Khakasa, R. Ssali, **C. Mestres**, T. Muzhingi. 2022. "Sensory guided selection criteria for breeding consumer-preferred sweetpotatoes in Uganda". *Food Quality and Preference*, **101**. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104628>
2. M. Ravoninjatovo, C. Ralison, **A. Servent**, **G. Morel**, **N. Achir**, H. Andriamazaoro and **M. Dornier**, 2022. "Effects of soaking and thermal treatment on nutritional quality of three varieties of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.) from Madagascar." *Legume Science* **2022**: 1-16. <https://doi.org/10.1002/leg3.143>.
3. M. Yin, **M. Weil**, **S. Avallone**, **M. Lebrun**, G. Conejero, S. In, **P. Bohuon**, 2022. "Impact of cooking and drying operations on color, curcuminoids, and aroma of *Curcuma longa* L." *Journal of Food Processing and Preservation* **46**, 5: e16643. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16643>

1-3/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. **K. Meghar**, **F. Davrieux**, **L. Ollier**, **J. Ricci**, **C. Mestres**, **J. Grabulos**, 2022. "Imagerie hyperspectrale pour le suivi de la teneur en matière sèche de l'igname pendant le stockage." *HélioSPIR 2022*, Nantes - France, 28 Juin
2. **K. Meghar**, **T. Tran**, L. F. Delgado, M. A. Ospina, L. Moreno Jhon, Londono, L., **D. Dufour**, **F. Davrieux**, 2022. « Potential of hyperspectral imaging for rapid visualization of dry matter content in cassava ». *19th Triennial Symposium of International Society for Tropical Roots Crops (ISTRC)* Nairobi, Kenya, 21-25 Novembre.

1-3/ AFF Communications par poster Congrès international ou national

1. **A. Servent**, G. Jobard, L. Hector, **M. Lebrun**, **M. Dornier**, 2022. « Couplage micro et nanofiltration tangentielle pour la concentration des composés d'arômes d'un extrait hydroalcoolique de framboise. Paper presented ». *MemPro7, Intégration des membranes dans les procédés*. Montpellier, France, 15 au 17 juin.

Équipe 1– Équipe 4

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

1. B. Agyemang, **J. Grabulos**, **O. Hubert**, C. Bourlieu, M. Nigen, **M. Lebrun**, F. Coffigniez, V. Guillard, **P. Brat**, 2022. "Properties of beeswax antifungal coatings obtained by high-pressure homogenisation and their application for preserving bananas during storage." *International Journal of Food Science and Technology* 57, 8: 5349-5356. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15865>.
2. **A. Chakira**, **C. Garcia**, **C. Soria**, **J. Minier**, **M. Chillet**, 2022. « Effect of flower development stages on the dynamics of volatile compounds in ylang-ylang (*Cananga odorata*) essential oil." *Horticulturae* 8, 986. <https://doi.org/3390/horticulturae8110986>.
3. **K. Colonges**, E. Seguine, A. Saltos, **F. Davrieux**, **J. Minier**, J.-C. Jimenez, **M. C. Lahon**, D. Calderon, C. Subia, I. Sotomayor, F. Fernández, O. Fouet, B. Rhoné, X. Argout, **M. Lebrun**, P. Costet, C. Lanaud, **R. Boulanger**, L. Solorzano, 2022. "Diversity and determinants of bitterness, astringency, and fat content in cultivated Nacional and native Amazonian cocoa accessions from Ecuador." *The Plant Genome*, e20218: 16. <https://doi.org/10.1002/tpg2.20218>.
4. **S. Hor**, **M. Lechaudel**, **M. Lebrun**, **S. Avallone**, **C. Bugaud**, 2022. "How cold storage influences physicochemical properties of mango cv. 'Kent' according to the density." *Fruits* 77, 3. <https://doi.org/10.17660/th2022/015>.
5. **C. Leneveu-Jenvrin**, B. Quentin, F. Messaaf, **M. Hoarau**, **M. Lebrun**, F. Remize, 2022. "Selection of Microbial Targets for Treatments to Preserve Fresh Carrot Juice." *Beverage Technology Fermentation and Microbiology* 8, 17. <https://doi.org/10.3390/beverages8010017>
6. **A. Chakira**, **C. Garcia**, **C. Soria**, **J. Minier**, **M. Chillet**, 2022. "Effect of flower development stages on the dynamics of volatile compounds in ylang-ylang (*Cananga odorata*) essential oil." *Horticulturae* 8, 986. <https://doi.org/3390/horticulturae8110986>.

Équipe 1 – Équipe 5

1-5/ACL Revue avec comité de lecture

1. A. Bensaid, **F. Boudard**, **A. Servent**, **S. Morel**, **K. Portet**, **C. Guzman**, M. Vitou, **F. Bichon**, **P. Poucheret**, 2022. "Differential nutrition-health properties of *Ocimum basilicum* leaf and stem extracts." *Foods* 11, 12. <https://doi.org/10.3390/foods11121699>.
2. M.S. Lingua, **M. Gies**, A. M. Descalzo, **A. Servent**, R. B. Paez, M. V. Baroni, J. E. Blajman and **C. Dhuique-Mayer**, 2022. "Impact of storage on the functional characteristics of a fermented cereal product with probiotic potential, containing fruits and phytosterols." *Food Chemistry* 370, 130993. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130993>.

Équipe 1 – Équipe 6

1-6/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **M. Cancalon, N. Barouh, Y. Hemery, E. Durand, P. Guesnet, P. Villeneuve**, 2022. «Supplémentation des formules infantiles en acides docosahexaénoïque et arachidonique : effets sur le développement de l'enfant et difficultés associées à leur introduction ». *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, Vol. 57(6), 370-383. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2022.04.007>

Équipe 1 – Équipe 6 - Équipe 2

1-6-2/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **C. Mousties, C. Bourlieu-Lacanal, Y. M. Hemery, B. Barea, P. Villeneuve, A. Servent, P. Alter, M. Lebrun, A. Laillou, F.T. Wieringa, S. Avallone**, 2022. « Nutritional quality of Ready-to-Use Therapeutic Foods: focus on lipid composition and vitamin content ». *Ocl-Oilseeds and Fats Crops and Lipids*, Vol. 29 Issue 13. <https://doi.org/10.1051/ocl/2022007>

Équipe 2 – Équipe 1

2-1/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **D.A. Sess Tchotch, N. G. Kouame, T. S. Guehi, M. Koné Koumba, N. Durand, A. Fontana-Tachon, J. Grabulos, R. Boulanger and D. Montet**, 2022. "Influence of post-harvest technology treatments on polycyclic aromatic hydrocarbons formation in cocoa beans and derived products." *Asian Journal of Food Research and Nutrition* **1**, 2: 41-55. <https://journalajfrn.com/index.php/AJFRN/article/view/12>

2-1/ AFF Communications par poster Congrès international ou national

1. **D. Lorn, J. Grabulos, R. Boulanger, C. Strub, A. Fontana-Tachon, A. Colas de la Noue**, "Yeasts potential interactions influencing the formation of fine aromas during cocoa fermentation process", 02022. *International Symposium on Cocoa Research*, Montpellier 5 -7 Décembre.

Équipe 2 – Équipe 3

2-3/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **A. Taïbi, R. Rivallan, V. Broussolle, D. Pallet, S. Lortal, J.-C. Meile and F. Constancias**, 2022. "Terroir is the main driver of the epiphytic bacterial and fungal communities of mango carposphere in Reunion Island." *Frontiers in Microbiology* **11**, Janvier 2021. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.619226>.

2-3/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

2. **J.-C. Meile, A. Taïbi, F. Constancias, S. Lortal, D. Pallet, V. Broussolle**, 2022. "Mango Microbiota: From the Orchard to the Plate. Microbes ». 17^{ème} congrès de la SFM, Montpellier, France, 2-3 octobre.

Équipe 2 – Équipe 1 - Équipe 5

2-1-5 OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

1. **D. Montet, F. Davrieux, F. Guyon and F. Vaillant**, 2022. « Trends and Suggestions in Improving Authenticity and Traceability of Foods of Plant Origin ». *Authenticity of Foods of Plant Origin*. P 270-284. CRC Press.

Équipe 2 – Équipe 5 - Équipe 1

2-5-1/ ACL Revue avec comité de lecture

Chelaghema, N. Durand, A. Servent, M. Mamouni, P. Poucheret, S. Schorr-Galindo, A. Fontana, C. Strub, 2022. "Antifungal and antimycotoxic activities of 3 essential oils against 3 mycotoxinogenic fungi." *Archives of Microbiology*, 204, 8. <https://doi.org/10.1007/s00203-022-03115-1>.

Équipe 3 – Équipe 1

3-1/ ACL Revue avec comité de lecture

1. A. Abbou, N. Kadri, A. Servent, J. Ricci, K. Madani, M. Dornier, A. Collignan, N. Achir, 2022. "Setting up a diagram process for the elaboration of a newplant-based beverage from Pinus halepensis seeds: Selection of unit operations and their conditions." *Journal of Food Process Engineering*, 45, 2: e13943. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/jfpe.13943>.
2. M.Y. Esse, T. S. Guehi, M. Lebrun, G. Morel, J. Grabulos, C. Mestres, N. Achir, 2022. "Kinetic study of some flavor and bioactive compounds during fermentation of Parkia biglobosa." *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, 10. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16888>.
3. D. Laux, E. Rondet, J. Grabulos, R. Dore, L. Ollier, A. Virsolvy, D. Mariano-Goulart, L. Maimoun, 2022. "Ultrasonic transmission through small tubes such as rat tibias for axial Young's modulus estimation: Discussion and recommendations." *Applied Acoustics*, 188, Janvier 2022: 108573. <https://doi.org/10.1016/j.apacoust.2021.108573>.
4. U.R. Marin-Castro, D. Pallet, M. A. García-Alvarado, M. A. Vargas-Ortiz, M. A. Salgado-Cervantes, A. Servent, 2022. "Effect of the thermal state during Manila mango processing by mild flash vacuum-expansion on carotenoids and enzymatic activity." *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 75, Janvier 2022: 102900. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102900>.
5. U.R. Marin-Castro, M. Salgado-Cervantes, D. Pallet, M. Vargas-Ortiz, A. Servent, 2022. "Flash vacuum expansion: An alternative with potential for Ataulfo and Manila mango processing." *Journal of Food Science and Technology*, 59, 8: 3063-3072. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05479-0>.
6. F.H. Salem, F. Vasai, C. Duez, N. Siczkowski, R. Boulanger, A. Collignan, 2022. "Mass Transfer Kinetics of Nonvolatile Compounds into Coffee Beans during Wet Processing: Study at the Laboratory Scale and in Real Conditions Using Two Yeast Strains." *ACS Food Science and Technology*, 2, 5: 852-861. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.2c00022>.
7. M. Yin, P. Bohuon, S. Avallone, S. In, M. Weil, 2022. "Postharvest treatments of turmeric (*Curcuma longa* L.) in Cambodia - Impact on quality." *Fruits* 77, 6. <https://doi.org/10.17660/th2022/026>.

Équipe 3 – Équipe 4

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

1. A. Drouillard, A. Diop, I. Grechi, J. M. Méot, M. Léchaudel, M. Memah, M. Génard. 2022. « A virtual fruit model to improve fruit quality of ripe mangoes for fresh consumption or drying by managing cultural practices and storage conditions». IHC 2022 Angers, France 16 Août 2022. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1353.17>

Équipe 3 – Équipe 5

3-5/ ACL Revue avec comité de lecture

1. S. Di Corcia, **M. Dornier**, L. Palmade, **C. Dhuique-Mayer**, 2022. "Enhancement of the in vitro bioavailable carotenoid content of a citrus juice combining crossflow microfiltration and high-pressure treatments." *Food Research International*, 156, Juin 2022. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111134>.

3-5/ AFF Communications par poster Congrès international ou national

1. S. Di Corcia, **C. Dhuique-Mayer**, **M. Dornier**, 2022. "Bioguidance of membrane process through carotenoid bioaccessibility for the production of citrus concentrates". *Food Bioactives & Health Conferences FBHC 2022*, Parme - Italie, 21-24 juin.

3-5/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. S. Di Corcia, **C. Dhuique-Mayer**, **M. Dornier**, 2022. « Concentration des caroténoïdes à partir de jus d'agrumes par microfiltration tangentielle couplée à une pré-liquéfaction enzymatique : évaluation des performances du procédé et de la qualité vitaminique des produits ». *MemPro7, Intégration des membranes dans les procédés*. Montpellier, France 15 au 17 Juin 2022.

Équipe 3 – Équipe 6

3-6/ ACL Revue avec comité de lecture

1. L. Avezum, **E. Rondet**, **C. Mestres**, **N. Achir**, Y. Malode, **O. Gibert**, **C. Lefevre**, **Y. M. Hemery**, J.-L. Verdeil, L. Rajjou, 2022. "Improving the nutritional quality of pulses via germination." *Food Reviews International En ligne*. <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2063329>.

Équipe 3 – Équipe 1 – Équipe 5

3-1-5/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **N. Achir**, **A. Servent**, M. Soto, **C. Dhuique-Mayer**, 2022. "Feasibility of Individual Carotenoid Quantification in Mixtures Using UV-Vis Spectrophotometry with Multivariate Curve Resolution Alternating Least Squares (MCR-ALS)." *Journal of Spectroscopy*, 11, 5. <https://doi.org/10.1155/2022/4509523>.
2. I. Hammad, **M. Dornier**, **M. Lebrun**, **I. Maraval**, **P. Poucheret**, **C. Dhuique-Mayer**, 2022. "Impact of crossflow microfiltration on aroma and sensory profiles of a potential functional citrus-based food." *Journal of The Science of Food and Agriculture En ligne*. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11926>.

Équipe 3 – Équipe 2 – Équipe 1

3-2-1/ ACL Revue avec comité de lecture

1. A. Kondybayev, G. Konuspayeva, **C. Strub**, G. Loiseau, **C. Mestres**, **J. Grabulos**, M. Manzano, S. Akhmetsadykova, **N. Achir**, 2022. "Growth and Metabolism of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus kefir* Isolated from Qymyz, a Traditional Fermented Central Asian Beverage." *Fermentation-Basel*, 8, 8. <https://doi.org/10.3390/fermentation8080367>.

Équipe 3 – Équipe 4 - Équipe 1

3-4-1/ ACL Revue avec comité de lecture

1. A. Diop, **J. M. Méot**, **M. Léchaudel**, F. Chiroleu, N. D. Ndiaye, **C. Mertz**, M. Cissé, **M. Chillet**, 2022.

« Impact of special drying schemes on color stability of mangoes with different maturity degrees ». *Foods*, 11(5):656. <https://doi.org/10.3390/foods11050656>

Équipe 4 – Équipe 1

4-1/ ACL Revue avec comité de lecture

L. Latchoumane, K. Alary, J. Minier, F. Davrieux, R. Lugan, M. Chillet, J.M. Roger, 2022. «Front-Face Fluorescence Spectroscopy and Feature Selection for Fruit Classification Based on N-CovSel Method ». *Frontiers in Analytical Science*, Vol. 2. <https://doi.org/10.3389/frans.2022.867527>

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

1. S. Hor, M. Léchaudel, J. Joas, C. Bugaud, 2022. "Sorting of mangoes by a non-destructive method of density measurement, a predictive indicator of sensory quality". *IHC 2022 Angers*, 15-19/08/2022

Équipe 4 – Équipe 1 - Équipe 3

4-1/ ACL Revue avec comité de lecture

1. V. Joly, P. Brat, M. Nigen, M. Lebrun, I. Maraval, J. Ricci, N. Forestier-Chiron, A. Servent, 2022. "Effect of high-pressure homogenization on the sensory, nutritional and physical characteristics of mango nectar (*Mangifera indica* L.)." *Journal of Food Processing and Preservation*. <http://doi.org/10.1111/jfpp.17049>.

Équipe 4 – Équipe 3 - Équipe 1 - Équipe 2

4-3-1-2/ ACL Revue avec comité de lecture

1. A. Taïbi, A. Diop, C. Leneveu-Jenvrin, V. Broussolle, S. Lortal, J. M. Méot, C. Soria, M. Chillet, M. Lechaudel, J. Minier, F. Constancias, F. Remize, J. C. Meile, 2022. "Dynamics of bacterial and fungal communities of mango: From the tree to ready-to-Eat products." *Food Microbiology*, 108. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104095>.

Équipe 5 – Équipe 1

5-1/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. C. Dhuique-Mayer, M. Soto, A. Servent, K. Portet, G. Conejero, P. Poucheret, 2022. « Carotenoid absorption in rat fed with papaya chips, depends on processed food microstructure associated with saturated and unsaturated oil ». *3rd International Conference on Food Bioactives & Health*. Parme, Italie. 22 au 25 juin.

Équipe 5 – Équipe 2

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

1. M. Belamy, D. Krasteva, L. Portillo Lemus, F. Boudard, A. Carré-Mlouka, F. Fons, V. Chochois, V. Bellet, C. Teyssier, 2022. « Biodiversité microbienne et potentiel antimicrobien du kéfir de fruits, une boisson fermentée artisanale ». *Congrès de la Société Française de Microbiologie Montpellier*, France. 3 au 5 Octobre.

Équipe 5 – Équipe 1 - Équipe 2

5-1-2/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. C. Dhuique-Mayer, M. Gies, A. Servent, J. C. Meile, J. F. Landrier, P. C. Urdaci, K. Lambert, 2022.

« Effets santé d'un aliment fonctionnel végétal enrichi en phytostérols et caroténoïdes impliqués dans la prévention du syndrome métabolique/diabète de type 2 chez le rat ». Journées Francophones de la Nutrition (JFN). Toulouse, France, 16 au 18 novembre 2022.

Équipe 5 – Équipe 4 - Équipe 1

5-4-1/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. C. Abacar, C. Garcia, J. Minier, C. Soria and M. Chillet, 2022. "Etude de l'influence du stade de développement des fleurs d'ylang-ylang sur le dynamisme des terpènes dans les huiles essentielles". *Rencontres de l'Agroalimentaire en Océan Indien*, 7-8 avril.

Équipe 6 – Équipe 2

6-2/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. C. Humblot, S. Schorr-Galindo, A. Fontana-Tachon, C. Strub, N. Durand, C. Poss, V. Martinez, D. Casi, 2022. « Injera and Ochratoxin A: risk reduction by lactic acid bacteria ». 17e congrès national de la SFM Montpellier, France 3 au 5 octobre.

Équipe 6 – Équipe 5

6-5/OS Ouvrages scientifiques (ou chapitres de ces ouvrages)

1. N. Fioroni, C. Mouquet-Rivier, F. Boudard, C. Laurent-Babot. 2022. «Évaluation de la capacité antioxydante et anti-inflammatoire d'extraits polaires et apolaires de légumes-feuilles africains au moyen de dosages in vitro (ORAC, DPPH, NO) et modèle cellulaire (macrophages)», Journées Francophones de Nutrition 2022, Toulouse, France, 16-18 novembre 2022.

Équipe 1

1/ACL Revue avec comité de lecture

1. N. Barouh, C. Bourlieu-Lacanal, M.-C. Figueroa-Espinoza, E. Durand, P. Villeneuve, 2022. "Tocopherols as antioxidants in lipid-based systems: the combination of chemical and physicochemical interactions determines their efficiency." *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21, 642-688. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12867>.
2. M. Barros Santos, N. Barouh, B. Baréa, P. Villeneuve, C. Bourlieu-Lacanal, M. S. Larraz Ferreira, E. Durand, 2022. "Sequential one-pot NaDES assisted extraction and biotransformation of rice bran: A new strategy to boost antioxidant activity of natural extracts." *Process Biochemistry*, 117, Juin 2022: 110-116. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2022.03.021>.
3. B. Bertrand, A. P. Davis, I. Maraval, N. Forestier, D. Mieulet, 2022. Potential beverage quality of three wild coffee species (*Coffea brevipes*, *C. congensis* and *C. stenophylla*) and consideration of their agronomic use. *Science Food and Agriculture*. Online. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12347>
4. H. Bowen, R. Durrani, A. Delavault, E. Durand, J. Chenyu, L. Yiyang, S. Lilia, S. Jian, H. Weiwei, G. Fei, 2022. "Application of deep eutectic solvents in protein extraction and purification." *Frontiers in Chemistry*, 10. <https://doi.org/10.3389/fchem.2022.912411>.
5. M. Beaulier, N. Barouh, Y. Hemery, E. Durand, P. Guesnet, P. Villeneuve, C. Bourlieu-Lacanal, 2022. "Lipid oxidation kinetics of model systems representative of follow-on formulas." *Journal of the American Oil Chemists Society*, 99, 96-96.

6. **K. Colonges**, J. C. Jimenez, A. Saltos, E. Seguine, R. G. Loor Solorzano, O. Fouet, X. Argout, **S. Assemat**, **F. Davrieux**, E. Cros, C. Lanaud and **R. Boulanger**, 2022. "Integration of GWAS, metabolomics, and sensorial analyses to reveal novel metabolic pathways involved in cocoa fruity aroma GWAS of fruity aroma in *Theobroma cacao*." *Plant Physiology and Biochemistry* 171, 213-225. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2021.11.006>.
7. **K. Colonges**, R. G. Loor Solorzano, J. C. Jimenez, **M.-C. Lahon**, E. Seguine, D. Calderón, C. Subia, I. Sotomayor, F. Fernández, **M. Lebrun**, O. Fouet, B. Rhone, X. Argout, P. Costet, C. Lanaud, **R. Boulanger**, 2022. "Variability and genetic determinants of cocoa aromas in trees native to South Ecuadorian Amazonia." *Plants, People, Plane,t* 2022. <https://doi.org/10.1002/ppp3.10268>.
8. A. Da Silva Pereira, A. Habibe de Souza, J. L. Fraga, **P. Villeneuve**, A. G. Torres, P. F. F. Amaral, 2022. « Lipases as Effective Green Biocatalysts for Phytosterol Esters' Production: A Review ». *Catalysts*, Vol. 12 Issue 1. <https://doi.org/10.3390/catal12010088>
9. M. Dieye, N. Diop Ndiaye, J. Bassama, **C. Mertz**, **C. Bugaud**, P. Diatta, M. Cisse, 2022. "Storage time as an index for varietal prediction of mango ripening: A systemic approach validated on five senegalese varieties." *Foods* 11. <https://doi.org/10.3390/foods11233759>.
10. C. Grajeda-Iglesias **M.-C. Figueroa-Espinoza**, **N. Barouh**, M.-C. L.-N., E. Salas, 2022. "Polyphenol lipophilisation: A suitable tool for the valorisation of natural by-products." *International Journal of Food Science and Technology En ligne*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15730>.
11. L. Heim, L. Brancheriau, R. Marchal, N. Boutahar, S. Lotte, L. Denaud, E. Badel, **K. Meghar**, K. Candelier, 2022. "Variation analyses of extractive contents by NIR-spectroscopy bring out the differences between agroforestry and forestry walnut (*Juglans regia* × *nigra*) trees." *Holzforschung* 76, 9. <https://doi.org/10.1515/hf-2022-0055>.
12. N. Kaugarenia, S. Beaubier, **E. Durand**, A. Aymes, **P. Villeneuve**, F. Lesage, R. Kapel, 2022. "Optimization of selective hydrolysis of cruciferins for production of potent mineral chelating peptides and napins purification to valorize total rapeseed meal proteins." *Foods*, 11, 17. <https://doi.org/10.3390/foods11172618>.
13. J. Kergomard, F. Carrière, **N. Barouh**, **P. Villeneuve**, V. Vié, C. Bourlieu, 2022. "Digestibility and oxidative stability of plant lipid assemblies: an underexplored source of potentially bioactive surfactants?" *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2005532>.
14. J. Kergomard, F. Carrière, G. Paboeuf, **N. Barouh**, C. Bourlieu-Lacanal, V. Vié, 2022. "Modulation of gastric lipase adsorption onto mixed galactolipid-phospholipid films by addition of phytosterols." *Colloids and Surfaces. B, Biointerfaces*, 220. <https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2022.112933>.
15. M. Kurek, N. Benaida-Debbache, I. E. Garofulic, K. Galic, **S. Avallone**, A. Voilley, Y. Wache, 2022. "Antioxidants and Bioactive Compounds in Food: Critical Review of Issues and Prospects." *Antioxidants* 11, 4. <https://doi.org/10.3390/antiox11040742>.
16. **C. Leneveu-Jenvrin**, A. Aboudia, **S. Assemat**, F. Remize, 2022. "A three-step approach to assess efficacy of alternative chemical treatments to preserve fresh fruit juices: Application to pineapple (*Ananas comosus* 'Queen Victoria')." *LWT - Food Science and Technology* 155, 112959. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112959>.

17. S. ten Klooster, **P. Villeneuve**, C. Bourlieu-Lacanal, **E. Durand**, K. Schroën and C. C. Berton-Carabin, 2022. "Alkyl chain length modulates antioxidant activity of gallic acid esters in spray-dried emulsions." *Food Chemistry*, 367, 132880. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132880>.
18. O.L. Vidal, M. C. Barros Santos, A. P. Batista, F. F. Andriago, **B. Baréa**, **J. Lecomte**, **M. C. Figueroa-Espinoza**, N. Gontard, **P. Villeneuve**, V. Guillard, C. M. Rezende, C. Bourlieu-Lacanal and M. S. Larraz Ferreira, 2022. "Active packaging films containing antioxidant extracts from green coffee oil by-products to prevent lipid oxidation." *Journal of Food Engineering*, 312, Janvier 2022: 110744. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2021.110744>.
19. **P. Villeneuve**, C. Bourlieu-Lacanal, **E. Durand**, **J. Lecomte**, D. J. McClements, E. A. Decker, 2022. "Lipid oxidation in emulsions and bulk oils: A review of the importance of micelles." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* REVIEW. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2006138>.

1/ ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. J. J. Liguori, I. De Jager, I. Brouwer, **S. Avallone**, O. Lawal, M. J. Amiot. 2022. « Online course on food environments for healthy sustainable diets ». *3rd International Symposium on Nutrition (ISN 2022)*. E65 . 27-28 janvier 2022. <https://doi.org/10.1017/S002966512200088X>

1/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. **K. Colonges**; J.C. Jimenez; A. Saltos; **M.C. Lahon**; **M. Lebrun**; **I. Maraval**; D. Calderon; **C. Subia**; I. Sotomayor; F. Fernández; P. Costet; E.d Seguíne ; O. Fouet; B. Rhoné ; X. Argout; **S. Assemat**; **F. Davrieux**; E. Cros; G. Looz Solorzano; C. Lanaud; **R. Boulanger**, 2022. « Genetic bases of fruity and flora aroma of the Nacional cocoa variety », *International Symposium on Cocoa Research*, Montpellier 5 -7 Décembre.

1/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. **N. Barouh**, C. Berton-Carabin, T. Chardot, S. D'Andrea, J. F. Fabre, Y. Gohon, E. Lacroux, V. Lullien-Pellerin, V. Micard, O. Merah, A. Meynier, R. Valentin, V. Vié, **P. Villeneuve**, C. Bourlieu-Lacanal, 2022. Exploring plant biodiversity to extract oil bodies for sustainable food applications, *Journal of the American Oil Chemists Society*, 99, 75-76. *AOCS Annual Meeting and Expo*, Atlanta (USA), 4 au 6 mai.
2. **L. Besançon**, **R. Boulanger**, Pierre Poirot, Anne Julien-Ortiz, 2022. « Is transfer of precursors and aroma compounds produced by yeast during cocoa bean fermentation influenced by the tissue bean structure? ». *International Symposium on Cocoa Research*, Montpellier 5 -7 Décembre.
3. J. Kergomard, F. Carrière, G. Lambeau, G. Paboeuf, **N. Barouh**, **P. Villeneuve**, C. Bourlieu-Lacanal, V. Vié, 2022. What are the mechanisms of gastrointestinal lipases adsorption onto heterogeneous biomimetic vegetal membranes? *7th international conference on food digestion (ICFD)*, Cork, Irlande 2022.
4. J. Kergomard, F. Carrière, G. Lambeau, G. Paboeuf, **N. Barouh**, **P. Villeneuve**, C. Bourlieu-Lacanal, V. Vié, 2022. « Interfacial adsorption of gastrointestinal lipases onto heterogeneous biomimetic vegetal membranes ». *AOCS Annual Meeting and Expo*. Atlanta (USA) 4 au 6 mai 2022 Volume 99 Page 178-179 Supplement 1 Special IssueSI- *Journal of the American Oil Chemists*
5. **P. Villeneuve**, J. Duplessis-Kergomard, M. Robert, G. Paboeuf, **N. Barouh**, O. Schafer, T. Wooster, C. Bourlieu-Lacanal, V. Vié. 2022 « Effect of processing and fat content on the oxidative stability and interfacial behavior of tree nut oil-bodies », *Journal of the American Oil Chemists Society* **99**: 120-121- *AOCS Annual Meeting and Expo*, Atlanta (USA), 4 au 6 mai.

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

1. C. Cerdan, M. Crou, **C. Soria**, 2022. "Appuyer l'émergence de filières locales dans l'Océan Indien. Retour d'expériences à partir de trois filières de la Réunion : Pitaya, Café Bourbon Pointu, Cacao". *8èmes rencontres de l'agroalimentaire en Océan Indien*, 7-8 avril.
2. **E. Durand**, 2022. "How the fundamental research may promote a better transformation and use of biomass in food sectors". *ASEAN Bioenergy and Bioeconomy Conference*, 15 septembre
3. **E. Durand**, 2022. "A new approach inspired by nature to promote the biomass (bio) transformation. NaDES for biomass valorization: new insight of a green technology". *Le Studium Loire Valley IAS*, Résumé, p. 15. LE STUDIUM Webinars, s.l., France, 6-7 Septembre.
4. **E. Durand, P. Villeneuve, N. Barouh**, N. Kaugarenia, S. Beaubier, R. Kapel, 2022. "Antioxidant chelating peptides production from Rapeseed meal proteins proteolysis". *2022 AOCS Annual Meeting and Expo*, Atlanta (USA)
5. **P. Villeneuve, E. Durand, J. Lecomte**, C. Bourlieu-Lacanal, **N. Barouh**, D. J. McClements, A.D. Decker, 2022. « Lipid oxidation in emulsions and bulk oils: A review of the importance of micelles ». *AOCS Annual Meeting & Expo*. Atlanta (USA), 1 au 4 mai.
6. **P. Villeneuve, E. Durand, J. Lecomte, B. Baréa, N. Barouh, M. Figueroa**, D.J. McClements, E.A. Decker, 2022. « Lipid Oxidation in Emulsified food systems: how to improve oxidative stability by antioxidant formulations ». *IV Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos*. Fortaleza, Brésil, 14-16 décembre 2022.

Équipe 2

2/ACL Revue avec comité de lecture

1. **M. G. Abré**, C. A. Kouakou-Kouamé, F. K. N'guessan, **C. Teyssier, D. Montet**, 2022. « Occurrence of biogenic amines and their correlation with bacterial communities in the Ivorian traditional fermented fish adjuvan during the storage". *Folia Microbiologica* - <https://doi.org/10.1007/s12223-022-01010-2>.
2. M. Barbier, J. Jeanjean, E. Labadie-Lafforgue, A. Loechleiter, L. Plumet, F. Schatt, Z. Abdelli, S. Alary, H. Benzouaoui, D. Casi, S. Cornélie, M. Monie-Ibanes, M. Pierre, L. Pirou, B. Reggiardo, I. Surage, **C. Teyssier**, A. Carré-Mlouka, 2022 – "Apprentissage par la recherche à l'Université de Montpellier : Etude de la biodiversité microbienne du sol de la réserve naturelle du Lunaret" - *Étude et Gestion des Sols*, 29, 185-197
3. F. Borges, R. Briandet, C. Callon, S. Chuzeville, C. Denis, N. Desmasures, Desmonts, M.H., C. Feurer, S. Leroy, S., Mounier J., D. Passerini, M.F. Pilet, M. Schlusshuber, V. Stahl, **C. Strub**, R. Talon, M. Zagorec, 2022. « Contribution of omics to biopreservation: Toward food microbiome engineering ». *Frontiers in Microbiology* 2022 Vol. 13 Issue 2022. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.951182>
4. S. Cesari, Y. X. Xi, N. Declerck, V. Chalvon, L. Mammri, M. Pugniere, C. Henriquet, K. De Guillen, **V. Chochois**, A. Padilla and T. Kroj, 2022. "New recognition specificity in a plant immune receptor by molecular engineering of its integrated domain." *Nature Communications*, 13, 1524. <https://doi.org/10.1038/s41467-022-29196-6>.
5. R. Espinosa-Salgado V. Tamayo-Galván, I. Perraud-Gaime, G. M. Rodríguez-Serrano, R. Q.

González-Robles, **N. Durand**, E. I. Champion-Martinez and G. Saucedo-Castaneda, 2022. "Polyols induce the production of antifungal compounds by *Lactobacillus plantarum*." *Current Microbiology*, 79. <https://doi.org/10.1007/s00284-022-02761-4>.

6. I. Sawadogo, A. Pare, D. Kabore, **D. Montet**, **N. Durand**, J. Bouajila, E. Zida, H. Sawadogo-Lingani, P. A. Nikiema, R. H. C. Nebie, I. H. N. Bassole, 2022. "Antifungal and Antiaflatoxinogenic Effects of *Cymbopogon citratus*, *Cymbopogon nardus*, and *Cymbopogon schoenanthus* Essential Oils Alone and in Combination." *Journal of Fungi*, 8, 2. <https://doi.org/10.3390/jof8020117>.
7. L. Settier-Ramírez, G. López-Carballo, P. Hernández-Muñoz, **A. Fontana-Tachon**, **C. Strub**, **S. Schorr-Galindo**, 2022. "Apple-based coatings incorporated with wild apple isolated yeast to reduce *Penicillium expansum* postharvest decay of apples." *Postharvest Biology and Technology*, 185, Mars 2022: 111805. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111805>.

2/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. D. Aznar, L. Bidel, **A. Colas de la Noue**, C. Cayzac, **A. Fontana-tachon**, F. Rolet, **C. Strub**, 2022. "Elucidation of the mechanisms of action from a stilbenoid-rich plant extract in order to develop an anti-mycotoxinogenic biocontrol agent". *ABIM*, Bâle, Suisse, 24-26 octobre.
2. D. Aznar, O. Thibault, **A. Colas de la Noue**, L. Bidel, **N. Durand**, C. Cayzac, **A. Fontana-tachon**, **S. Schorr Galindo**, F. Rolet, **C. Strub**, 2022. "Elucidation of the mechanisms of action from a stilbenoid-rich plant extract in order to develop an anti-mycotoxinogenic biocontrol agent". *Journée des Mycotoxines 2022*, Marseille, France, 22-23 septembre
3. C.A.T. Dieye, **C. Poss**, **N. Durand**, **S. Schorr-Galindo**, **A. Fontana-Tachon**, **C. Strub**, 2022. "Impacts of abiotic conditions on the biocontrol of beneficial microorganisms against *Fusarium graminearum*". *5ème Congrès Natural Products and Biocontrol*, 20-23 septembre.
4. C. Lopez, **N. Durand**, T. S. Guehi, **A. fontana-tachon**, **C. Strub**, A. Medina Vaya, S. Schorr Galindo, 2022. « Biocontrol of mycotoxigenic fungi by Lactic Acid Bacteria and Yeasts in Coffee ». *Journée des Mycotoxines*. Marseille, France, 23 et 23 septembre.

2/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. R. Al Riachy, **V. Chochois**, **C. Strub**, **N. Durand**, **A. Fontana**, **S. Schorr-Galindo**, 2022. "Identification of critical control points for *Penicillium expansum* and patulin contaminations and the study of the epiphytic microbiome of long-term stored apples". *43rd Mycotoxin Workshop*, Toulouse - France, 30 Mai - 1er Juin
2. D. Aznar, L. Bidel, **A. Colas de la Noue**, C. Cayzac, **A. Fontana-Tachon**, F. Rolet, **C. Strub**, 2022. "Elucidation of the mechanisms of action from a stilbenoid-rich plant extract in order to develop an anti-mycotoxinogenic biocontrol agent". *Natural products and Biocontrol 2022*, Perpignan, France, 20-23 septembre.
3. C.A.T. Dieye, L. Pellan, **N. Durand**, **S. Schorr Galindo**, **C. Strub**, **A. Fontana-Tachon**, 2022. "Impacts of abiotic conditions on the biocontrol of beneficial microorganisms against *Fusarium graminearum*". *43rd Mycotoxin Workshop*, Toulouse - France, 30 Mai - 1er Juin
4. C.A.T. Dieye, **C. Poss**, **N. Durand**, **S. Schorr Galindo**, **A. Fontana-Tachon**, **C. Strub**, 2022. "Impacts of abiotic conditions on the biocontrol of beneficial microorganisms against *Fusarium graminearum*". *Third symposium on Plant BioProtection Sciences and Technologies*, Reims,
5. **S. Schorr Galindo**, R. Al Riachy, **C. Strub**, **N. Durand**, **V. Chochois**, **A. Fontana-Tachon**, 2022.

« Contamination of apples by *Penicillium expansum* and patulin : critical points, microbial ecosystems and biocontrol by yeasts ». 17e congrès national de la SFM Montpellier, France 3 au 5 octobre.

6. **C. Strub, A. Fontana, A. Colas de la Noue, N. Durand, V. Chochois, C. Brabet, et S. Schorr-Galindo**, 2022. « Contributions des microorganismes à la maîtrise du risque mycotoxinogène dans la chaîne agroalimentaire ». 9^{ème} journées mycotoxines, Marseille, 22-23 septembre.
7. **S. Schorr-Galindo, R. Al Riachy, C. Strub, N. Durand, V. Chochois, A. Fontana**, 2022 "Contamination de pommes par *Penicillium expansum* et sa toxine la patuline : points critiques écosystèmes microbiens et biocontrôle », 2022. 9^{ème} journées mycotoxines 2022, Marseille, 22-23 septembre.
8. **S. Schorr-Galindo, R. Al Riachy, C. Strub, N. Durand, V. Chochois, A. Fontana**, 2022. « Contamination of apples by *Penicillium expansum* and patulin: critical points, microbial ecosystems and biocontrol by yeasts ». *Microbes 2022*, 17^{ème} congrès de la SFM, Montpellier, France, 2-3 octobre.

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

1. **D. Montet, C. Brabet, S. Schorr-Galindo, R.C. Ray**, 2022. *Mycotoxins in food and beverages: innovations and advances. Part 2*, CRC Press.
2. **C. Strub, P-A. Nguyen, S. Schorr-Galindo, A. Fontana**, 2022. "Microbial Characterization of Organic Amendment and Their Potential for Biocontrol of Phytopathogenic and Mycotoxinogenic Fungi in Amended Soil". *Mycotoxins in food and beverages: innovations and advances, Part II*; CRC Press
3. Chelaghema C. **Strub, A. Colas de la Noue, S. Schorr-Galindo, A. Fontana**, 2022. « Plants for Plants: Would The Solution Against Mycotoxins be the Use of Plant Extracts? ». *Mycotoxins in food and beverages: innovations and advances, Part II*; CRC Press

Équipe 3

3/ ACL Revue avec comité de lecture

1. B. Alonso, N. Witczak, C. Vallicari, B. Lecourt-Capdeville, M. Guiraud, **L. Vachoud**, K. L. Kostov, S. Spirk, G. Trimmel, E. Belamie, 2022. "Silica-based fibers with axially aligned mesopores from chitin self-assembly and sol-gel chemistry." *Microporous and Mesoporous Materials*, 341. <https://doi.org/10.1016/j.micromeso.2022.112057>.
2. C. Azzaro-Pantel, **M. Madoumier**, G. Gésan-Guiziu, 2022. "Development of an ecodesign framework for food manufacturing including process flowsheeting and multiple-criteria decision-making: Application to milk evaporation." *Food and Bioproducts Processing*, 131, Janvier 2022: 40-59. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2021.10.003>.
3. V. Bakos, B. Gyarmati, P. Csizmadia, S. Till, **L. Vachoud**, P. Nagy Gode, G. M. Tardy, A. Szilagy, A. Jobbagy, **C. Wisniewski**, 2022. "Viscous and filamentous bulking in activated sludge: Rheological and hydrodynamic modelling based on experimental data." *Water research* 214, 1er Mai 2022: 118155. <https://doi.org/10.1016/j.watres.2022.118155>.
4. **I. Boudina, E. Rondet**, S. Nezamabadi and T. Sharkawi, 2022. "Insight into tableted pellets by combining X-ray micro-computed tomography and experimental compaction." *Powder Technology*, 397, Janvier 2022, 117083. <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2021.117083>.
5. **C. Demoulin, C. Wisniewski, J. Ricci, M. Delalonde, L. Dahdouh**, 2022. "Viscoelastic behavior and

- fouling propensity of concentrated suspended particles of orange juice with defined size distributions: Towards a better control of the deposit layer properties during microfiltration." *LWT - Food Science and Technology*, 153, 112473. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112473>.
6. **C. Demoulin, C. Wisniewski, J. Ricci, A. Kapitan-Gnimdu, M. Delalonde, L. Dahdouh**, 2022. "Innovative approach to predict the fouling propensity of orange juice suspended particles through relevant physical characterization". *International Journal of Food Science & Technology*, Online. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16242>
 7. **C. Demoulin, L. Dahdouh, J. Ricci, E. Ruiz, M. Delalonde, C. Wisniewski**. (2022). "Synergistic effect of particle size, shear rate and driving-force during microfiltration of fruit juices: Toward a relevant choice of pretreatments and filtration conditions". *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 103247. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2022.103247>
 8. **Djomdi, H. Bakari, O. Gibert, T. Tran, R. Ejoh, G. Christophe, P. Michaud, R. Ndjouenkeu**, 2022. "The Influence of soaking and sprouting on the physicochemical characteristics of tigernut tubers (*Cyperus esculentus* L.)." *Applied Chem*, 2, 2: 48-58. <https://doi.org/10.3390/appliedchem2020003>.
 9. **D. Dufour, A. Rolland-Sabaté, H. A. Mina Cordoba, J. L. Luna Meléndez, J. L. Moreno Alzate, M. Pizzaro, S. Guilois Dubois, T. Sanchez, J. Eiver Belalcazar, N. Morante, T. Tran, M. Moreno-Santander, G. A. Vélez-Hernández, H. Ceballos**, 2022. "Native and fermented waxy cassava starch as a novel gluten-free and clean label ingredient for baking and expanded product development." *Food and Function*. <https://doi.org/10.1039/d2fo00048b>.
 10. **P.B. Himbane, N. D. Ndiaye, A. Napoli, T. Goli, J. F. Rozis, M. S. Ba, R. Ndioukane**, 2022. "Influence of binder rate, pyrolysis temperature and volume of biochar briquettes on CO and PM2.5 emission factors and thermal efficiency." *Development* 68, Juin 2022: 525-531. <https://doi.org/10.1016/j.esd.2022.04.012>.
 11. **C. Lefèvre, P. Bohuon, V. Lullien-Pellerin, C. Mestres**, 2022. "Modeling the Thermal Denaturation of the Protein-Water System in Pulses (Lentils, Beans, and Chickpeas)." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 70, 32: 9980-9989. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.2c03553>.
 12. **C. Montigny, S. Delpoux, J. Nurit, C. Wisniewski**, 2022. "Tributyltin in Wastewater: Influence on the Performance of Suspended Growth Biological Processes." *Water*, 14, 9. <https://doi.org/10.3390/w14091483>.
 13. **M.G. Ojide, S. Adegbite, T. Tran, L. A. Taborda, A. Chapuis, S. Lukombo, E. Totin, M. Sartas, M. Schut, L. A. Becerra Lopez-Lavalle, D. Dufour, A. Abass**, 2022. "Processors' experience in the use of flash dryer for cassava-derived products in Nigeria." *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 17 Février 2022. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.771639>.
 14. **D. Pantaloni, L. Ollier, D. U. Shah, C. Baley, E. Rondet, A. Bourmaud**, 2022. "Can we predict the microstructure of a non-woven flax/PLA composite through assessment of anisotropy in tensile properties?" *Composites Science and Technology*, 218, 8 Février 2022: 109173. <https://doi.org/10.1016/j.compscitech.2021.109173>.
 15. **H.J. Sarnavi, M. Precoppe, P. García-Triñanes, A. Chapuis, T. Tran, M. S. A. Bradley, J. Müller**, 2022. "Determining the heat of desorption for cassava products based on data measured by an automated gravimetric moisture sorption system." *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 103, 1: 389-399. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12153>.

16. L. Van der Werf, **A. Chapuis**, **F. Courtois**, 2022. "A global sorption equation for raw and processed cassava based on a review and compilation of sorption properties." *Drying Technology*, 40, 16: 3661-3674. <https://doi.org/10.1080/07373937.2022.2076238>.
17. A. Vernet, D. Meynard, Q. Lian, D. Mieulet, **O. Gibert**, M. Bissah, R. Rivallan, D. Autran, O. Leblanc, A. C. Meunier, J. Frouin, J. Taillebois, K. Shankle, I. Khanday, R. Mercier, V. Sundaresan; E. Guiderdoni, 2022. "High-frequency synthetic apomixis in hybrid rice." *Nature Communications*, 13, 1. <https://doi.org/10.1038/s41467-022-35679-3>.

3/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. C. Detomi de Alabuquer, C. Cornut, **P. Bohuon**, B. Cuq, 2022. « Innovant méthode de trempage-cuisson des graines de légumineuses par micro-ondes ». *18e congrès de la Société Française de Génie des Procédés*. Toulouse, France, 7 au 10 novembre.
2. **S. Lebre**, G. David, C. Negrell, A. Battimelli, H. Carrère, **E. Ruiz**, **L. Vachoud**, **C. Wisniewski**, 2022. "Optimisation de la séparation des phases solide et liquide de digestats de boues de stations d'épuration par ajout d'un coagulant-floculant biosourcé en vue de valorisations ciblées". *14ème congrès international du GRUTTEE*, Université Paul Sabatier Toulouse III, 2-4 mars.
3. **M. Madoumier**, T. Savouré, **M. Dornier**, **A. Collignan**, 2022. "Multi-scale and multi-objective integrated design of a batch food processing plan". *32nd European Symposium on Computer Aided Process Engineering (ESCAPE32)*, Toulouse - France, 12-13 juin.
4. **O. Ayetigbo**, S. Latif, W. Idris, J. Müller, 2022. « Physical properties of foam powder produced from white-fleshed and yellow-fleshed cassava (*Manihot esculenta*) varieties ». *TROPENTAG 2022 Hybrid Conference*. Pragues, Czech Republic. Page 406, 14-16 septembre.
5. B. Otegbayo, O. Oroniran, A. Tanimola, O. Bolaji, A. Alamu, **O. Ayetigbo**, 2022. « Instrumental texture profile analyses of pounded yam produced from yam genotypes of contrasting pounding quality ». *TROPENTAG 2022 Hybrid Conference*. Pragues, Czech Republic. Page 410, 14-16 septembre.
6. L. Van der Werf, A. Chiado Rana, **A. Chapuis**, **C. Delpech**, **C. Wisniewski**, **F. Courtois**, 2022. « Caractérisation et modélisation du comportement du manioc en filtration-compression en vue d'améliorer sa déshydratation ». *18ème Congrès de la Société Française de Génie des Procédés*, 7-10 Novembre.

3/AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. **F. Courtois**, D. Goujot, T. Gouyo, **P. Bohuon**, 2022. « Simulateur polyvalent de la décongélation, du séchage par convection et par ébullition pour le procédé de friture à air chaud ». *18ème Congrès de la Société Française de Génie des Procédés*, 7-10 Novembre.
1. C. Demoulin, **M. Delalonde**, **L. Dahdouh**, **J. Ricci**, **C. Wisniewski**, 2022. "Approche innovante pour l'identification des interactions entre les particules en suspension pendant la microfiltration du jus d'orange : rhéologie et fractionnement" – MemPro7, Juin 2022, Montpellier
2. L. Lecacheux, A. Sadoudi, O. Verne, A. Duri, **T. Ruiz**, 2022. "Détermination du volume de gouttes pendantes et décrochées pour la réalisation de milliréacteurs capillaires". *18ème Congrès de la Société Française de Génie des Procédés*, 7-10 Novembre.

3. I. Ramaj, S. Schock, **O. Ayetigbo**, J. Ntwali, J. Muller, 2022. « Improvement of the drying performance of pre-cooked beans (*Phaseolus vulgaris*) through ultrasonic-assisted hulling ». Tropentag 2022 *International Research on Food Security, Natural Resource Management and Rural Development*. Prague, Czech Republic 14-16 September 2022
4. **L. Van der Werf**, **A. Chiado Rana**, **A. Chapuis**, **C. Delpech**, **C. Wisniewski**, **F. Courtois**, 2022. Vers un outil de simulation de procédé pour l'aide à la conception. application à la farine de manioc. *18ème Congrès de la Société Française de Génie des Procédés*, 7-10 Novembre.

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

1. C. Basset-Mens, A. D. Avadi Tapia, C. Bessou, I. Acosta Alba, Y. Biard, S. Payen, P. J. G. Henriksson, S. H. Gheewala, J. Aubin, E. I. Wiloso, J. Hanafi, A. Benoist, **T. Tran**, 2022. "Life Cycle Assessment of agri-food systems. An operational guide dedicated to emerging and developing economies". *Overcoming the challenges for robust agri-food LCA in developing and emerging economies*. Ed. Quae. Versailles, France, Basset-Mens, C., A. D. Avadi Tapia, C. Bessou, I. Acosta Alba, Y. Biard, S. Payen, P. J. G. Henriksson, S. H. Gheewala, J. Aubin, E. I. Wiloso, J. Hanafi, A. Benoist and **T. Tran**. 49-114.
2. A. Kondjoyan, V. Guillard, P.-S. Mirade, **T. Goli**, **A. Collignan**, **E. Arnaud**, S. Costa, N. Gontard and N. Zakhia-Rozis, 2022. "Sustainable food systems for food security. Need for combination of local and global approaches". *Reducing food loss and waste in meat and fruit supply chains: how food engineering can help*. Ed. Quae. Kondjoyan, A., V. Guillard, P.-S. Mirade, **T. Goli**, **A. Collignan**, **E. Arnaud**, S. Costa, N. Gontard and N. Zakhia-Rozis. 115-128.
3. **T. Tran**, A. Abass, L. A. Taborda Andrade, **A. Chapuis**, M. Precoppe, L. Adinsi, A. **Bouniol**, M.G. Ojide, S.A. Adegbite, S.S. Lukombo, M. Sartas, B. Teeken, A. Fotso-Kuate, R. Ndjouenkeu, M.A. Moreno, J. Belalcazar, L.A. Becerra López-Lavalle, **D. Dufour**, 2022. « Cost-effective cassava processing: Case study of small-scale flash-dryer reengineering ». *Root, tuber and banana food system innovations: value creation for inclusive outcomes*. Springer 2022. 105-143. https://doi.org/10.1007/978-3-030-92022-7_4.
4. M. Schut, C. Leeuwis, M. Sartas, L. A. Taborda Andrade, J. Van Etten, A. Muller, **T. Tran**, **A. Chapuis**, G. Thiele, 2022. « Scaling readiness: learnings from applying a novel approach to support scaling of food system innovations ». *Root, tuber and banana food system innovations : value creation for inclusive outcomes*. Springer 2022. 71-102. https://doi.org/10.1007/978-3-030-92022-7_3

Équipe 4

4/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **S. Biabiany**, E. Araou, F. Cormier, G. Martin, F. Carreel, C. Hervouet, F. Salmon, J.-C. Efile, **F. Lopez-Lauri**, A. D'Hont, **M. Lechaudel**, S. Ricci, 2022. "Detection of dynamic QTLs for traits related to organoleptic quality during banana ripening." *Scientia Horticulturae* **293**, Février 2022: 110690. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2021.110690>.
2. E. Bineau, J. L. Rambla, R. Duboscq, M. N. Corre, F. Bitton, **R. Lugan**, A. Granell, C. Plissonneau and M. Causse, 2022. "Inheritance of Secondary Metabolites and Gene Expression Related to Tomato Fruit Quality." *International Journal of Molecular Sciences*, **23**, 11. <https://doi.org/10.3390/ijms23116163>.
3. P. Le Boulch, J. L. Poëssel, D. Roux, **R. Lugan**, 2022. « Molecular mechanisms of resistance to *Myzus*

persicae conferred by the peach *Rm2* gene: A multi-omics view ». *Frontiers in Plant Science* 2022 Vol. 13. <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.992544>

4. H. Hajlaoui, S. Maatallah, M. Guizani, N. E. Boughattas, A. Guesmi, M. Ennajeh, S. Dabbou, **F. Lopez-Lauri**, 2022. "Effect of Regulated Deficit Irrigation on Agronomic Parameters of Three Plum Cultivars (*Prunus salicina* L.) under Semi-Arid Climate Conditions." *Plants-Basel*, 11, 12. <https://doi.org/10.3390/plants11121545>.
5. A. Pietrosanto, **C. Leneveu-Jenvrin**, L. Incarnato, P. Scarfato and F. Remize, 2022. "Antimicrobial, sealable and biodegradable packaging to maintain the quality of shredded carrots and pineapple juice during storage." *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, **En ligne**. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05435-y>.
6. Y. Silué, C. Nindjin, M. Cissé, K. A. Kouamé, N. G. Amani, **D. Mbéguié-A-Mbéguié**, **F. Lopez-Lauri**, K. Tano, 2022. "Hexanal application reduces postharvest losses of mango (*Mangifera indica* L. variety "Kent") over cold storage whilst maintaining fruit quality." *Technology*, 189, Juillet 2022: 111930. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.111930>.
7. G. Sivager, L. Calvez, S. Bruyère, R. Boisne-Noc, **P. Brat**, B. Hufnagel Maciel, G. Cebrian-Torrejon, A. Doménech-Carboo, O. Gros, P. Ollitrault and R. Morillon, 2022. "Characterization of the determinants associated with the better tolerance to "huanglongbing" in citrus polyploids." *Phytopathogenic Mollicutes*, 12, 1. <https://doi.org/10.5958/2249-4677.2022.00016.0>

4/ACTI Communications avec actes dans un congrès international

1. **M. Léchaudel**, **S. Andypain**, O. Gros, **D. Mbéguié Mbéguié**, F. Salmon. 2022. « Physiological disorders: How to improve commercial quality of a new hybrid of banana by managing post-harvest conditions and increasing knowledge in physiological injury? ». *IHC 2022*. Angers, France 18 Août 2022

4/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. T. Baron, J. Ripoll, C. Dresch, **F. Charles**, **V. Vidal**, A. Djari, E. Maza, S. Laurent, C. Chervin, **H. Sallanon**, 2022. "Transcriptomic response of lettuce (*Lactuca Sativa* L.) leaves to a postharvest intermittent-light treatment during storage". *IHC 2022*. Angers, 16/08/2022

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

1. S. Khoiratty, R. Verpoorte and **H. Kodja**, 2022. "Orchids Phytochemistry, Biology and Horticulture". *Vanillin: Biosynthesis, Biotechnology, and Bioproduction*. °Springer. Khoiratty, S., R. Verpoorte and **H. Kodja**. 341-358.
2. K. Mahadeo, T.L. Palama, B. Côme, **H. Kodja**, 2022. "Orchids Phytochemistry, Biology and Horticulture". *Vanilla: Culture, Reproduction, Phytochemistry, Curing, Pest, and Diseases*. °Springer. Mahadeo K., P. T. L., Côme B., Kodja H. 329-340.

Équipe 5

5/ ACL Revue avec comité de lecture

1. C. Arias, P. Rodriguez, M. Cortes, I. Soto, J. Quintero, **F. Vaillant**, 2022. "Innovative Process Coupling Short Steam Blanching with Vacuum Flash-Expansion Produces in One Single Stage High-Quality Purple Passion Fruit Smoothies." *Foods*, 11, 6: 832. <https://doi.org/10.3390/foods11060832>.

1. S. Hadj Rabia, A. Debib, M. Mezaguer, R. Yefsah, I. Soufli, B. Hamrioui, C. Touil-Boukoffa, A. Baz, J. **Giaimis**, S. Mameri, 2022. "Treatment of protoscoleces with gamma radiation: Potential immunoprotective effect against experimental murine echinococcosis." *Parasite Immunology*, 44, 10. <https://doi.org/10.1111/pim.12944>.
2. **E. Jean-Marie**, W. W. Jiang, **D. Bereau**, **J. C. Robinson**, 2022. "Theobroma cacao and Theobroma grandiflorum: Botany, Composition and Pharmacological Activities of Pods and Seeds." *Foods* **11**, 24. <https://doi.org/10.3390/foods11243966>
3. **M. Nabot**, M. Guérin, D. Sivakumar, F. Remize, **C. Garcia**. « Variability and modulation of bacterial homopolysaccharide production during food processing." *Biology*, 11, 171. <https://doi.org/10.3390/biology11020171>.
4. A. Pioge, J. Zorek, J. Eickhoff, B. Debien, J. Finkel, A. Trouillard, **P. Poucheret**, 2022. "Interprofessional Collaborative Clinical Practice in Medicine and Pharmacy: Measure of Student Perceptions Using the SPICE-R2F Instrument to Bridge Health-Care Policy and Education in France." *Healthcare*, 10, 8. <https://doi.org/10.3390/healthcare10081531>.
5. F. Seke, V. Manhivi, M. Guérin, T. Shoko, SA. Akinola, **C. Garcia**, F. Remize, R. Slabbert, D. Sivakumar. "Antioxidant activities of co-encapsulated Natal plum (*Carissa Macrocarpa*) juice inoculated with *Ltp. plantarum* 75 in different biopolymeric matrices after in vitro digestion." *Foods*, 11, 2116. <https://doi.org/10.3390/foods11142116>.
6. J.A. Sierra, J. S. Escobar, V. Corrales-Agudelo, O. J. Lara-Guzman, E. P. Velasquez-Mejia, J. C. Henao-Rojas, A. Caro-Quintero, **F. Vaillant**, K. M. Munoz-Durango, 2022. "Consumption of golden berries (*Physalis peruviana* L.) might reduce biomarkers of oxidative stress and alter gut permeability in men without changing inflammation status or the gut microbiota." *Food Research International*, 162, Part. A. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111949>.

5/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. M. Guérin, **C. Garcia**, R. Da Silva, C. Planesse, M. Bringart, F. Remize, 2022. "Effets fonctionnels du jus d'ananas Victoria fermenté sur le métabolisme énergétique". *Rencontres de l'Agroalimentaire en Océan Indien*, Web conférence, 31 mai - 2 juin.

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

1. **C. Garcia**, F. Remize, 2022. "Lactic acid fermentation of fruit and vegetable juices and smoothies: Innovation and health aspects." *Lactic Acid Bacteria in Food Biotechnology: Innovations and Functional Aspects*. 2022, pp27-46. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-89875-1.00008-0>.
2. **C. Garcia**, C. Ralison, V. Razafindrazaka. « Baobab (*Adansonia digitata* L.). » Chapter 17 in *Handbook of Phytonutrients in Indigenous Fruits and Vegetables*. Eds Sivakumar D, Sultanbawa Y, Netzel M, CAB International. ISBN: 9781789248043, pp 251-265. <https://doi.org/10.1079/9781789248043.001>.

Équipe 6

6/ ACL Revue avec comité de lecture

1. **L. Akissoé**, **C. Icard-Vernière**, Y. E. Madodé, **Y. M. Hemery**, C. E. Kpossilande, **C. Mouquet-Rivier**, D. J. Hounhouigan, 2022. "Consumption of cowpea-based dishes in Benin: Main motives and barriers, and spatial and temporal changes." *Legume Science* 4(4), e146. <https://doi.org/10.1002/leg3.146>.

2. [V.M. Friesen](#), M. N. N. Mbuya, **F. T. Wieringa**, C. N. Nelson, M. Ojo, L. M. Neufeld, 2022. "Decisions to Start, Strengthen, and Sustain Food Fortification Programs: An Application of the Grading of Recommendations Assessment, Development, and Evaluation (GRADE) Evidence to Decision (EtD) Framework in Nigeria." *Current Developments in Nutrition*, 6, 3. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzac010>.
3. J. Gallant, K. Chan, T. J. Green, **F. Wieringa**, S. Leemaqz, R. Ngik, J. Measelle, D. Baldwin, M. Borah, P. Sophonneary, L. Yelland, D. Hampel, S. Shahab-Ferdows, L. Allen, K. Jones, A. Koulman, D. Parkington, S. Meadows, H. Kroeun, K. C. Whitfield, 2022. "Low-dose thiamine supplementation of lactating Cambodian mothers improves human milk thiamine concentrations: a randomized controlled trial." *American Journal of Clinical Nutrition*, 114, 1: 90-100. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab052>.
4. **V. Greffeuille**, M. Dass, N. Fanou-Fogny, J. Nyako, **J. Berger**, **F. T. Wieringa**, 2022. "Micronutrient intake of children in Ghana and Benin: Estimated contribution of diet and nutrition programs." *Maternal & child nutrition*, Octobre 2022 : e13453. <https://doi.org/10.1111/mcn.13453>.
5. **C. Humblot**, Y. Seyoum, W. Turpin, R. Mrabt, E. O. List, D. E. Berryman, E. A. Jensen, E. G. Sustarsic, J. J. Kopchick and J. M. Ricort, 2022. "Long Term Weight Cycling Affects Fecal Microbiota of Mice." *Molecular Nutrition & Food Research* 2022, 2200439. <https://doi.org/10.1002/mnfr.202200439>.
6. Y. Razafindratsima, A. Razakandriny, **S. Fortin**, C. Ralison, **C. Mouquet-Rivier**, 2022. " Observation of Traditional Caregiver-Infant Feeding Behaviours and Porridge and Energy Intakes during One Meal to Define Key Messages for Promoting Responsive Feeding in the Amparafaravola District, Rural Madagascar." *Nutrients*, 14, 2: 361. <https://doi.org/10.3390/nu14020361>.
7. [Y. Seyoum](#), **C. Humblot**, B. A. Baxter, N. J. Nealon, A. M. Weber, E. P. Ryan, 2022. "Metabolomics of Rice Bran Differentially Impacted by Fermentation With Six Probiotics Demonstrates Key Nutrient Changes for Enhancing Gut Health." *Frontiers in Nutrition*, 8, Février 2022. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.795334>.
8. A. Tamene, K. Baye, **C. Humblot**, 2022. "Folate content of a staple food increased by fermentation of a cereal using selected folate-producing microorganisms." *Heliyon*, 8, 5. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e09526>.
9. B. Turton, S. Sullivan, T. Chher, S. Hak, K. Sokal-Gutierrez, **F. Wieringa**, A. Singh, 2022. "Caries Incidence Is Associated with Wasting among Cambodian Children." *Journal of Dental Research*, 102, 2. <https://doi.org/10.1177/00220345221126713>.
10. M. Van Beekum, **J. Berger**, J. Van Geystelen, G. Hondru, S. V. Som, C. Theary, A. Lailou, E. Poirot, **K. A. Bork**, **F. T. Wieringa**, **S. Fortin**, 2022. "The associations between stunting and wasting at 12 months of age and developmental milestones delays in a cohort of Cambodian children." *Scientific Reports*, 12, 1. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-22861-2>.
11. G. A. Stevens, T. Beal, M. N. N. Mbuya, H. Luo, L. M. Neufeld, O. Y. Addo, S. Adu-Afarwuah, S. Alayón, Z. Bhutta, K.H. Brown, M.E. Jefferds, R. Engle-Stone, W. Fawzi, S.Y. Hess, R. Johnston, J. Katz, J. Krasevec, C.M. McDonald, Z. Mei, S. Osendarp, C.J. Paciorek, N. Petry, C.M. Pfeiffer, M.J. Ramirez-Luzuriaga, L.M. Rogers, F. Rohner, V. Sethi, P.S. Suchdev, M. Tessema, S. Villapando, **F.T. Wieringa**, A.M. Williams, M. Woldeyahannes, M.F. Young, 2022. Micronutrient Deficiencies among Preschool-Aged Children and Women of Reproductive Age Worldwide: A Pooled Analysis of Individual-Level Data from Population-Representative Surveys. *The Lancet Global Health* 2022, 10

(11), e1590–e1599. [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(22\)00367-9](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(22)00367-9).

6/ COM Communications sans actes Congrès international ou national

1. **C. Icard-Vernière, M. Chapron, N. Fioroni, C. Mouquet-Rivier**, 2022. “Evolution of dietary fiber definition, assay methods and expression of results : how to harmonize ?”. *8th International conference on Dietary Fibre 2022*. Leuven, Belgique. 16-18 octobre 2022.

6/ AFF Communication par Poster Congrès international ou national

1. Muon, R.; Lai, C.; Bureau-Point, E.; Chassagne, F.; **Wieringa, F.; Berger, J.**; Sok, K.; Audibert, M.; Podwojewski, P.; Marchand, S.; Ann, V.; Jouquet, P. « Termite Mounds in Cambodian Paddy Fields. Are They Always Kept for Improving Soil Quality?» *EGU 2022*, Vienne, Autriche 23 au 27 mai. <https://doi.org/10.5194/egusphere-egu22-55>.
2. S. Sigh, N. Roos, C. Chhoun, A. Laillou, **F. T. Wieringa**, 2022. « Effectiveness of a Locally Produced, Fish-Based Ready-to-Use Therapeutic Food on Weight gain and Micronutrients status among Cambodian Children in the Treatment of Acute Malnutrition; A randomized Controlled Trial». *IUNS-ICN*. Tokyo, Japon 6 au 11 décembre.
3. **J. Berger, V. Greffeuille**, M. Dass, J. Nyako, C. Tortoe, N. Fanou-Fogny, E. Nago, J. Hounhouigan, **S. Fortin, F.T. Wieringa**. 2022. « Coverage of micronutrients needs of women and young children by diet and micronutrient interventions: cases study of Ghana and Benin ». *IUNS-ICN Tokyo*, Japon 6-11 Décembre.

6/ INV Conférences données à l’invitation du comité dans un congrès national ou international

1. **F. T. Wieringa, J. Berger, S. Fortin**, J. Nyako, C. Tortoe, N. Fanou-Fogny, N. Fogny, J. Hounhouigan, J. Bassama, S. Laurencia, V. Greffeuille, 2022. “Micronutrient deficiencies are a critical public health problem in West Africa”. *IUNS-ICN*. 6 au 11 Decembre, Tokyo, Japon. Available from: https://confit.atlas.jp/guide/event/icn2022/subject/OAB_T2_2-03/advanced.

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

2. **F.T. Wieringa**, M. A. Dijkhuizen, **J. Berger**, 2022. »Sources of Iron: Diet, Supplemental, and Environmental”. *Nutritional Anemia*. Springer, 2022; pp 127–140.
3. **M. Antoine, V. Icard-Vernière**, A. N. Illia Maman, **C. Mouquet-Rivier**, 2022. « Développement d’outils de promotion d’alimentation interactive culturellement acceptés permettant d’améliorer l’appétit du jeune enfant : cas du Niger», Journées Francophones de Nutrition 2022, Toulouse, France, 16-18 novembre 2022.
4. **S. Zougrana**, J. Briaux, Y. Martin-Prével, J. W. Somé, H. B. Lanou, D. Pereyra-Ngono, **Antoine M., S. Kouanda, C. Mouquet-Rivier C**, 2022. « Régime alimentaire et risques de carences en micronutriments chez les enfants de 6-23 mois en milieu urbain au Burkina Faso», Journées Francophones de Nutrition 2022, Toulouse, France, 16-18 novembre.