

**Année 2021 - HDR soutenues**

**Équipe 2**

**Caroline STRUB**, le 17 Juin 2021 à Montpellier.

Microorganismes et maîtrise de la qualité des aliments : Aspects sanitaires, nutritionnels, organoleptiques et technologiques.

**Équipe 4**

**Florence CHARLES**, le 25 Juin 2021 à Avignon

Effets de l'environnement et des procédés physiques sur la physiologie au cours de la conservation des végétaux.

## Année 2021 - Thèses soutenues

### Équipe 1

**Antonin Hermann KOUASSI**, le 14 septembre 2021.

Impact de la cuisson à l'eau sur la qualité sensorielle de la banane plantain.

**Amina ABOU**, le 21 septembre 2021.

Valorisation industrielle (agroalimentaire et pharmaceutique) des graines de pin d'Alep.

**Fatma HADJ SALEM**, le 28 septembre 2021.

Étude et modélisation des transferts des molécules organoleptiques pulpe-fèves lors de la fermentation du café.

**Kelly COLONGES**, le 1er décembre 2021

Contribution à l'étude des déterminants génétiques et biochimiques des arômes de cacao fins d'Equateur : Le Nacional, de la diversité aromatique de sa population d'origine jusqu'à sa domestication récente.

### Équipe 2

**Ahmed TAIBI**, le 19 janvier 2021.

Microbiote de la mangue de l'arbre à l'assiette: nouveau critère pour une transformation sûre et durable ?

**Ixchel CAMPOS**, le 22 juin 2021.

Développement de solutions alternatives de biocontrôle (actinomycètes) pour la gestion des maladies fongiques et des risques liés aux mycotoxines sur modèle céréales (blé).

**Asma CHELAGHEMA**, le 7 décembre 2021

Maîtrise des flux microbiens pour la prévention des mycotoxines dans les filières agroalimentaires.

### Équipe 3

**Timoty SAVOURE**, le 4 décembre 2021.

Conception d'une unité mobile de stabilisation thermique de purée de gombo.

**Alioune DIOP**, le 10 Décembre 2021.

Impact du pré-post-récolte des mangues sur la qualité des mangues sèches naturelles.

**Paola LABAKY**, le 16 Décembre 2021.

Mise en place de nouveaux marqueurs de qualité de la mangue fraîche pour l'optimisation de la qualité de produits transformés.

### Équipe 4

**Manon VIGNASSA**, le 8 juin 2021.

Tache noire de l'ananas : Déterminisme du processus infectieux par approches moléculaire et biochimique.

**Stella BIABIANY**, le 25 octobre 2021.

Élaboration des critères de qualité fonctionnelle des fruits chez le bananier : approches

génétiques et physiologie post-récolte.

**Salah FGAIER**, le 02 décembre 2021.

Étude du potentiel du rayonnement UV-C appliqué sur des graines pour stimuler la croissance des plantes maraîchères en condition de salinité élevée - **Thèse confidentielle - soutenance à huis clos.**

#### Équipe 5

**Ali MEBARKI**, le 10 mai 2021

Analyse des plantes de Guyane à activités biologiques : cas de *Siparuna guianensis* Aubl., plante aromatique, médicinale et alimentaire pour la prévention des maladies métaboliques chroniques

**Marvin SOTO**, le 29 juin 2021.

Impact de la friture sous vide sur un aliment riche en caroténoïdes: Modélisation des cinétiques de dégradation, modulation de la bioaccessibilité et caractérisation de la microstructure.

**Imane HAMMAD**, le 23 novembre 2021.

Optimisation des propriétés sensorielles-nutrition-santé d'un aliment fonctionnel à base d'agrumes enrichies en phytomicronutriments.

**Yanis Arezki IDRES**, le 20 décembre 2021.

Recherche et développement des effets nutrition-santé des phytomicronutriments (dérivés caféoyl et acides hydroxycinnamiques) des plantes alimentaires Astéracées dans le syndrome métabolique (obésité, diabète et hypertension) : conception d'aliments fonctionnalisés innovants.

#### Équipe 6

**Lorène AKISSOE**, le 28 septembre 2021.

Consommation des plats traditionnels à base de niébé au Bénin et Impact des procédés de transformation sur la qualité nutritionnelle des plats fréquemment consommés (cas des beignets de niébé).

**Valérie FFRIESEN**, le 13 décembre 2021.

Evaluation de la performance et le potentiel de l'impact des programmes nationaux d'enrichissement des aliments à grande échelle.

**Dorgelès DJE KOUADIO**, Décembre 2021.

Rôle du microbiote intestinal sur le statut nutritionnel et le développement cognitif des enfants cambodgiens d'âge scolaire (Projet FORISCA).