

Soutenances HDR et Thèses QUALISUD

Année 2019 - HDR soutenues

Équipe 3

Nawel ACHIR, le 17 juin, à Montpellier.

Compréhension et représentation de l'évolution de la qualité nutritionnelle et organoleptique des aliments par l'utilisation de modèles réactionnels.

Année 2019 - Thèses soutenues

Équipe 1

Zoé DEUSCHER, le 26 mars à Dijon.

Identifier les marqueurs clés de la qualité organoleptique des chocolats pour prédire leurs caractéristiques sensorielles.

Noémie FAYEULLE, le 13 mai à Montpellier

Identification des marqueurs clefs de la qualité organoleptique des fèves de cacao pour prédire leurs caractéristiques sensorielles.

Célia MOUSTIES, le 17 octobre à Montpellier.

Stabilité à l'oxydation des aliments fortifiés en vitamines dans les pays du Sud : détermination des leviers d'amélioration via un modèle prédictif.

Équipe 2

Ama Lethicia MANIZAN, le 20 février 2019 à Abidjan.

Évaluation de la contamination par les mycotoxines des céréales et oléagineux les plus consommés en Côte d'Ivoire : Cas du circuit post-récolte de l'arachide (*Arachis hypogea* L.).

Didier Axel SESS-TCHOTCH, le 6 juin à Abidjan.

Contamination des fèves de cacao et produits dérivés par les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAPs) majeurs. Essais de biodégradation *in vitro*.

Abderahim AHMADOU, le 20 novembre à Montpellier.

Réduction de la mycotoxicité dans l'agriculture malienne à partir de l'utilisation de biochar obtenu à partir des sous-produits de la filière Cajou.

Moez ELSAADANI, le 29 novembre à Montpellier.

Détection des Ochratoxines A dans la production alimentaire par l'utilisation d'aptacapteur capacitif.

Lucie FARRERA, le 19 décembre à Montpellier.

Analyse de la communauté bactérienne et de la diversité inter et intra spécifique des bactéries lactiques et acétiques impliquées dans la fermentation de cacao selon trois origines géographiques.

Équipe 3

Christelle KOUAMÉ, le 19 juin à Montpellier.

Modélisation de la fermentation de la pulpe de cacao.

Jessica SANTOS DA SILVEIRA, le 20 décembre à Montpellier.

Extraction et séparation de biomolécules à haute valeur ajoutée à partir de pulpe de cerises de café.

Équipe 4

Julien LAMOUR, le 12 juillet à Montpellier.

Analyse de données spatialisées issues de la production pour améliorer le diagnostic agronomique en bananeraie. Prise en compte de l'asynchronisme de la culture.

Équipe 5

Guehi François GBOGBRI, le 28 février à Montpellier.

Impact de la fermentation sur les propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et immunomodulatrices du cacao.

Laura GENCE, le 20 mars à La Réunion.

Étude des propriétés nutrition-santé d'un concentré d'agrume enrichi en hespéridine et β -cryptoxanthine : bioaccessibilité des caroténoïdes et effets santé impliqués dans la prévention du diabète de type 2.

Magali GIES, le 29 novembre à Montpellier.

Conception d'un aliment fonctionnel céréalière probiotique, enrichi en caroténoïdes et phytostérols : stabilité, bioaccessibilité et absorption intestinale des composés liposolubles.

Ibrahima DIALLO, le 19 décembre à Montpellier.

Potentiels antioxydants et anti-inflammatoires de sporophores de *Lentinula edodes* (Shiitake) sous différentes conditions de culture.