

MASTER MENTION QUALITE DES ALIMENTS, SENSORIALITE, SPECIALITE RECHERCHE SCIENCES DES ALIMENTS, SENSORIALITE ET COMPORTEMENT

ANNEE 2010-2011 AFFECTATION DES CANDIDATS

Parcours 1 : Procédés microbiologiques – Qualité des Aliments (14 sujets)

Cette liste est susceptible d'être modifiée selon les prochains accords entre les candidats et la laboratoires.

TITRE DES SUJETS	LABORATOIRES	Candidats retenus
<p>Sujet 01P1</p> <p>Titre : Etude des mécanismes d'internalisation passive de molécules dans les cellules</p>	<p>Maître de stage : Dr. Laurent BENEY, 03.80.39.66.66, lbene@u-bourgogne.fr</p> <p>Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.</p>	
<p>Sujet 02P1</p> <p>Titre : Compréhension et optimisation de l'inactivation des spores</p>	<p>Maître de stage : J.M. PERRIER-CORNET, Tél. : 03 80 77 4004 – jm.perrier@agrosupdijon.fr</p> <p>Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.</p>	Kevin GROSJEAN
<p>Sujet 03P1</p> <p>Titre : Effets d'une perturbation de longue durée sur la survie et la mort d'une population microbienne</p>	<p>Maître de stage : Stéphane GUYOT - Maître de Conférences (s.guyot@agrosupdijon.fr; Tel 03.80.77.23.87) Co-encadrement : Laurence POTTIER – Maître de Conférences (l.pottier@agrosupdijon.fr)</p> <p>Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.</p>	
<p>Sujet 04P1</p> <p>Titre : Effets de la cinétique d'un traitement thermique sur la physiologie microbienne : implications de la membrane plasmique et des protéines</p>	<p>Maîtres de stage : Laurence Pottier - Maître de Conférences Tel : 03.80.39.66.87 - fax: 03.80.39.68.98 laurence.pottier@u-bourgogne.fr Stéphane GUYOT, sguyot@u-bourgogne.fr, 03.80.39.68.91</p> <p>Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.</p>	
<p>Sujet 05P1</p> <p>Titre : Ingénierie génétique de bactéries lactiques d'intérêts technologique et probiotique pour identifier les gènes impliqués dans des fonctions d'intérêt.</p>	<p>Maître(s) de stage et co-encadrant : Jean-François CAVIN (Professeur) et Dr. Hélène Seraut (Post-Doc ERC Pasteur/AgroSup Dijon) Tél : 03 80 77 40 72, Fax : 03 80 77 23 84, E-mails : cavinjf@u-bourgogne.fr, helene.licandro-seraut@pasteur.fr</p> <p>Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon</p>	Célia ROUSSEL

	– Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.	
Sujet 05bisP1 Titre : Etude transcriptomique et protéomique de la réponse au composés phénoliques de bactéries probiotiques et de bactéries pathogènes	Maître(s) de stage et co-encadrant : - Jean-François CAVIN (Professeur) et Dr. Hélène Seraut (Post-Doc ERC Pasteur/AgroSup Dijon) - Tél : 03 80 77 40 72, Fax : 03 80 77 23 84, mails :cavinjf@u-bourgogne.fr, helene.licandro-seraut@pasteur.fr Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme, 21000 DIJON	Hélène SCORNEC
Sujet 06P1 Titre : Survie et/ou réactivation de microorganismes du sol sous pressions gazeuses	<u>Maître de stage</u> : Mélanie RAGON – Maître de Conférences (m.ragon@agrosupdijon.fr , 03.80.77.40.89), <u>Co-encadrement</u> : Patrick GERVAIS – Professeur (p.gervais@agrosupdijon.fr , 03.80.39.66.54) Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.	
Sujet 07P1 Titre : Biologie et biotechnologie des lipides chez la levure Yarrowia lipolytica	<u>Maître de stage</u> : Yves Waché - Tel. : (0) 3 80 39 66 80 - Fax. : (0) 3 80 39 66 41 – yves.wache@u-bourgogne.fr Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon.	LE Nguyen Thi Ngoc
Sujet 08P1 Titre : Etude de la destruction de microorganismes par effet thermique et électrique.	<u>Maître de stage</u> : Eric Ferret-Maître de Conférences, Tel : 03.80.77.40.60 e-mail : e.ferret@agrosupdijon.fr fax: 03.80.77.23.85 Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon	Cyril IACONELLI
Sujet 09P1 Titre : Etude de l'état rédox des membranes de levure en milieu de bioconversion de substrats lipidiques en molécules d'arômes.	<u>Maître de stage</u> : Florence Husson (Maître de conférences, HDR) Tél : 03 80 39 66 80, florence.husson@u-bourgogne.fr Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon	Fida CHABBAH
Sujet 10P1 Titre 1: Germination de spores fongiques en conditions transitoires de température.	<u>Maître (s) de stage</u> : P. Dantigny, MCF (HDR), phdant@u-bourgogne.fr , GPMA, Maurice Bensoussan, MCF (HDR), maurice.bensoussan@u-bourgogne.fr , GTR Mycologie et sécurité microbiologique des aliments, Tél: 03 80 77 40 71 Laboratoire de Génie des Procédés microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne) 1, Esplanade Erasme F-21000 Dijon	Safaa KALAI
Sujet 11P1 Titre : Impact des environnements gazeux réducteurs sur la physiologie d'une bactérie lactique d'intérêt probiotique	Maître de stage : Pr. R. Cachon, tél 03 80 69 33 73, mail : cachon@u-bourgogne.fr , Laboratoire de Génie des Procédés Microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon), site INRA/PPB, INRA, 17 rue Sully, BP	Charline ALLONNEAU

	86510, 21065 Dijon.	
Sujet 12P1 Titre : caractérisation de la réponse adaptative de la bactérie lactique <i>Oenococcus oeni</i> suite à une fluidification de sa membrane	Maîtres de stage : Stéphanie Weidmann (MCF) – Jean Guzzo (Pr.) Laboratoire de Recherche en Vigne et Vin IUVV BP 27877 - 21078 Dijon Cedex	
Sujet 13P1 Titre : Inactivation des bactériophages de bactéries lactiques par différents composés antimicrobiens : huiles essentielles, peptides bioactifs, bactériocines et détergents.	Maître(s) de stage et co-encadrant : Mai Huong LY-CHATAIN, - Tél : 04 27 85 85 12, Fax : 04 27 85 85 86 , - E-mail : mhchatain@isara.fr Unité « Ecosystèmes Microbiens Complexes », Laboratoire de Microbiologie Alimentaire, ISARA-Lyon, Responsable : Yann DEMARIGNY <u>Adresse complète du laboratoire :</u> 23, rue Jean Baldassini, 69 364 Lyon cedex 07	
Sujet 14P1 Titre : Effet de l'ajout de thymol sur le comportement de bactéries lactiques utilisées en transformation fromagère	Maître(s) de stage et co-encadrant : - Yann DEMARIGNY, - Tél : 04 27 85 85 28, Fax : 04 27 85 85 86, - E-mail : demarigny@isara.fr Unité « Ecosystèmes Microbiens Complexes », Laboratoire de Microbiologie Alimentaire, ISARA-Lyon, Responsable : Yann DEMARIGNY <u>Adresse complète du laboratoire :</u> 23, rue Jean Baldassini, 69 364 Lyon cedex 07	

Parcours 2 : Aliment et Sensorialité (10 sujets)

TITRE DES SUJETS	LABORATOIRES	Candidats retenus
Sujet 01P2 Titre : Effet de la structure physique de matrice sur la stabilité physico-chimique d'une substance encapsulée	Maître de stage : Gaëlle Roudaut, tel 03.80.77.40.58, fax 03.80.77.40.11, g.roudaut@agrosupdijon.fr Equipe Eau, Molécule actives, Macromolécules, Activités (EMMA)- Responsable : Philippe CAYOT AGROSUP DIJON, 1 esplanade Erasme, Campus Universitaire, 21000 DIJON	Ecatarina PALADII
Sujet 02P2 Titre : Interactions mises en jeu entre composés phénoliques du vin tels le tyrosol ou le resvératrol et la matrice de confinement (argile): impact de la présence de protéines (bétalactoglobuline)	Maîtres de stage : Ali ASSIFAoui, Maître de Conférences (Associate Professor) Université de Bourgogne, UFR-Pharmacie, 7 Bld Jeanne d'Arc, Tél : +33 3 80 39 32 14, Fax : +33 3 80 39 66 47 http://www.u-bourgogne.fr/SCIENCES-DES-ALIMENTS/ Equipe Eau, Molécule actives, Macromolécules, Activités (EMMA)- Responsable : Philippe CAYOT AGROSUP DIJON, 1 esplanade Erasme, Campus Universitaire, 21000 DIJON	Lucie HUAULT
Sujet 03P2 Titre : Etude du partage des molécules volatiles dans des mélanges aqueux d'isolat protéique de pois et d'amidon	Maîtres de stage : (projet collaboratif entre l'UMR CSGA et l'EA EMMA) PR Nathalie CAYOT Tél : 03 80 69 35 46 ou 06 35 54 04 86 - Fax : 03 80 69 32 27 e-mail : n.cayot@agrosupdijon.fr PR Rémi SAUREL Remi.saurel@u-bourgogne.fr Equipe Eau, Molécule actives, Macromolécules, Activités (EMMA)- Responsable : Philippe CAYOT AGROSUP DIJON, 1 esplanade Erasme, Campus Universitaire, 21000 DIJON	Tatiana STARCIUC

<p>Sujet 04bisP2</p> <p>Titre: Caractérisation de la "maturité pectique" du pinot noir au cours de l'élevage et relation avec sa filtrabilité</p>	<p>Maître de stage : Régis GOUGEON, Maître de Conférences HDR Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot Tél: 03 80 39 61 91 E-mail: regis.gougeon@u-bourgogne.fr</p> <p>Equipe Eau, Molécule actives, Macromolécules, Activités (EMMA)- Responsable : Philippe CAYOT AGROSUP DIJON, 1 esplanade Erasme, Campus Universitaire, 21000</p>	<p>Pierre MILLEMANN</p>
<p>Sujet 04P2</p> <p>Titre: Etude du degré d'oxydation des vins blancs par spectrométrie de masse à ultra haute résolution</p>	<p>Maître de stage : Régis GOUGEON, Maître de Conférences HDR Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot Tél: 03 80 39 61 91 E-mail: regis.gougeon@u-bourgogne.fr</p> <p>Equipe Eau, Molécule actives, Macromolécules, Activités (EMMA)- Responsable : Philippe CAYOT AGROSUP DIJON, 1 esplanade Erasme, Campus Universitaire, 21000 DIJON</p>	<p>Chloé ROULIER-GALL</p>
<p>Sujet 05P2</p> <p>Titre : Améliorer le plaisir associé au repas chez les personnes âgées vivant en institution : comment se réapproprier son repas quand on ne cuisine plus ?</p>	<p><u>Maîtres de stage</u> : Claire Sulmont-Rossé, Chargée de Recherches, Tel : 03-80-69-32-71 ; e-mail : sulmont@dijon.inra.fr</p> <p>Unité Mixte de Recherche CSGA, Titre et Nom du responsable : L. Pénicaud, Directeur de Recherches Adresse du laboratoire : Centre INRA Dijon, 17 rue Sully, BP 86510, 21065 Dijon Cedex</p>	
<p>Sujet 06P2</p> <p>Sujet du Stage: Prise en compte et rôle des composés salivaires dans la perception et l'altération des molécules responsables des stimuli sensoriels chez l'homme. Exemple du gras.</p>	<p>Maître de stage : Eric NEYRAUD (CR2 INRA), UMR CSGA, 17 rue Sully – BP86510, 21065 Dijon Cedex, Tel : 03 80 69 30 85, Mail: eric.neyraud@dijon.inra.fr</p> <p>Unité Mixte de Recherche CSGA, Titre et Nom du responsable : L. Pénicaud, Directeur de Recherches Adresse du laboratoire : Centre INRA Dijon, 17 rue Sully, BP 86510, 21065 Dijon Cedex</p>	
<p>Sujet 07P2</p> <p>Titre : Régulation de la prise alimentaire chez l'enfant préscolaire: comment améliorer la sensibilité aux signaux internes de faim et de rassasiement ?</p>	<p><u>Maître de stage</u> : Sophie Nicklaus, PhD, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), UMR1324, Tél. 03 80 69 35 18, Fax. 03 80 69 32 27, E-mail nicklaus@dijon.inra.fr</p> <p>Unité Mixte de Recherche CSGA, Titre et Nom du responsable : L. Pénicaud, Directeur de Recherches Adresse du laboratoire : Centre INRA Dijon, 17 rue Sully, BP 86510, 21065 Dijon Cedex</p>	
<p>Sujet 08P2</p> <p>Titre : Les saponines d'origine végétale : Extraction, isolement, détermination structurale et recherche d'activité cytotoxique</p>	<p><u>Maîtres de stage</u> : - Anne-Claire MITAINE-OFFER, Professeur, Tél : 03-80-39-34-74 Fax : 03-80-39-34-74, e-mail : acoffer@u-bourgogne.fr, - Marie-Aleth LACAILLE-DUBOIS, Professeur, Tél : 03-80-39-32-29 - Fax : 03-80-39-34-74, e-mail : malacd@u-bourgogne.fr</p> <p>Laboratoire de Pharmacognosie, Unité de molécules d'intérêt biologique UMIB EA 3660, Titre et Nom du responsable : Professeur Marie-Aleth LACAILLE-DUBOIS UFR Pharmacie, 7, Boulevard Jeanne d'Arc, BP 87900, 21079 DIJON Cedex</p>	<p>Abdelmalek REZGUI</p>
<p>v Sujet 09P2</p> <p>Titre : Les saponines à génines stéroïdiques à activité cytotoxique in vitro.</p>	<p><u>Maîtres de stage</u> : - Anne-Claire MITAINE-OFFER, Professeur Tél : 03-80-39-34-74 Fax : 03-80-39-34-74 e-mail : acoffer@u-bourgogne.fr - Marie-Aleth LACAILLE-DUBOIS, Professeur</p>	

	<p>Tél : 03-80-39-32-29 Fax : 03-80-39-34-74 e-mail : malacd@u-bourgogne.fr</p> <p>Laboratoire de Pharmacognosie, Unité de molécules d'intérêt biologique UMIB EA 3660, Titre et Nom du responsable : Professeur Marie-Aleth LACAILLE-DUBOIS UFR Pharmacie, 7, Boulevard Jeanne d' Arc, BP 87900, 21079 DIJON Cedex</p>	
<p>Sujet 10P2</p> <p>Titre : Identification des composés à l'origine de certaines caractéristiques sensorielles du chou-fleur rejetées ou acceptées par le consommateur, en particulier l'odeur à la cuisson.</p>	<p><u>Maîtres de stage</u> : Elisabeth GUICHARD, Directrice de Recherches, <i>Tel : 03-80-69-32-77 ; e-mail : guichard@dijon.inra.fr</i></p> <p>Unité Mixte de Recherche CSGA, Titre et Nom du responsable : L. Pénicaud, Directeur de Recherches Adresse du laboratoire : Centre INRA Dijon, 17 rue Sully, BP 86510, 21065 Dijon Cedex</p>	

Parcours 3 : Sensorialité et Comportement et/ou Parcours 4 : Bases Biologiques de la Sensorialité (11 sujets)

TITRE DES SUJETS	LABORATOIRES	Candidat retenu
<p>Sujet 01P3-4</p> <p>Titre : Origine des perceptions olfactive et mécanique dans l'organe de Masera.</p>	<p>Contacts scientifiques : Hervé Cadiou herve.cadiou@u-bourgogne.fr et Xavier Grosmaître xavier.grosmaître@u-bourgogne.fr, Tél. 03 80 68 16 58, Fax 03 80 68 16 01 Equipe « développement des neurones olfactifs », Direction : Xavier Grosmaître xavier.grosmaître@u-bourgogne.fr,</p> <p>Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, UMR 6265 CNRS-Université de Bourgogne-Inra, 15 rue Picardet, 21000 Dijon</p>	
<p>Sujet 02P3-4</p> <p>Titre : Réactivité du nouveau-né face au lait de son espèce : analyse expérimentale chez la souris</p>	<p>Contacts scientifiques : Bruno Patris et Benoist Schaal bruno.patris@u-bourgogne.fr benoist.schaal@u-bourgogne.fr Tél. 03 80 68 16 73, Fax 03 80 68 16 01 Equipe «Éthologie Développementale et Psychologie Cognitive», Direction : Benoist Schaal benoist.schaal@u-bourgogne.fr, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, UMR 6265 CNRS,</p> <p>Université de Bourgogne-Inra, 15 rue Picardet, 21000 Dijon</p>	
<p>Sujet 03P3-4</p> <p>Titre : Effet de perturbateurs endocriniens sur le développement et la différenciation d'une lignée humaine issue d'une glande salivaire.</p>	<p><u>Maîtres de stage</u> : Dr M.C. Chagnon et Dr I. Séverin, Laboratoire de toxicologie alimentaire, Tel : 03-80-39-66-37/43, Fax : 03-80-39-66-41, e-mail : marie-christine.chagnon@u-bourgogne.fr</p> <p><u>Laboratoire d'accueil</u> : AgroSupDijon, UMR 1324 – CSGA, <u>Responsable scientifique</u> : MC CANIVENC-LAVIER et MC CHAGNON <u>Adresse</u> : Laboratoire de Toxicologie Alimentaire, 3^{ème} étage, aile sud, ENSBANA, 1, esplanade Erasme, 21 000 Dijon</p>	
<p>Sujet 04P3-4</p> <p>Sujet : Impact des xéno-hormones alimentaires sur les perceptions gustatives</p>	<p><u>Responsable scientifique et Maître de stage</u> : Marie-Chantal CANIVENC-LAVIER, Tel : 03 80 69 33 53 E-mail : Canivenc@dijon.inra.fr</p> <p>Laboratoire d'accueil : UMR CSGA,</p>	Alexandre SCHILLING

	<p>INRA/UB/Agrosup- 17 rue Sully, 21000 Dijon. Equipe « Comportement du consommateur : développement et évolution » Responsable scientifique et Maître de stage : Marie- Chantal CANIVENC-LAVIER,</p>	
<p>Sujet 05P3-4</p> <p>Sujet : Régulation hormonale de la morphogenèse des parotides et de l'expression de protéines impliquées dans les processus gustatifs : Impact des xéno-hormones alimentaires</p>	<p>Responsable scientifique et Maître de stage : Marie- Chantal CANIVENC-LAVIER, Tel : 03 80 69 33 53 E-mail : Canivenc@dijon.inra.fr</p> <p>Laboratoire d'accueil : UMR CSGA, INRA/UB/Agrosup- 17 rue Sully, 21000 Dijon. Responsable scientifique et Maître de stage : Marie- Chantal CANIVENC-LAVIER, Equipe « Comportement du consommateur : développement et évolution »</p>	
<p>Sujet 06P3-4</p> <p>Titre du sujet: Métabolisme olfactif des molécules odorantes en mélange par une méthode de dosage ex-vivo en espace de tête.</p>	<p><u>Maîtres de Stage</u> : Faure Philippe, Maître de Conférences en Biochimie, Faculté de Pharmacie, Dijon, Tél Ub: 03.80.39.34.38, Tél INRA : 03.80.69.33.96 Heydel Jean-Marie, UMR 1129 FLAVIC, Maître de Conférences en Biochimie, Faculté de Pharmacie, Dijon, Tél Ub: 03.80.39.32.17, Tél INRA : 03.80.69.33.96, Email : jean-marie.heydel@u- bourgogne.fr</p> <p>UMR 1129 FLAVIC, Faculté de Pharmacie, Dijon</p>	
<p>Sujet 07P3-4</p> <p>Sujet de stage : La préférence conditionnée pour une saveur : étude de ses répercussions sur les signaux hypothalamiques impliqués dans le contrôle du métabolisme énergétique et de la Laboratoire d'accueil :</p>	<p>Maîtres de stage : Frédérique Datiche et Corinne Leloup Contacts : 03-80-68-16-00 / 0380681681 frederique.datiche@u-bourgogne.fr</p> <p>Centre des Sciences du Goût et de l'alimentation, CNRS UMR 6265, INRA 1354, Université de Bourgogne 15 rue Picardet, Dijon <i>Equipe : Détection cérébrale des nutriments</i></p>	
<p>Sujet 08P3-4</p> <p>Titre : Souvenirs olfactifs du nouveau-né: une approche étho-pharmacologique chez le lapin</p>	<p><u>Encadrants</u>: Gérard Coureaud (CR CNRS), Tél: 03 80 68 16 75, Email: gerard.coureaud@u- bourgogne.fr Guillaume Ferreira (CR INRA), Email: guillaume.ferreira@bordeaux.inra.fr</p> <p><u>Equipe d'accueil</u>: Equipe Ethologie Développementale et Psychologie Cognitive, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), UMR 6265 CNRS/INRA/UB/AGROSUP Dijon, 15 rue Picardet, 21000 Dijon, en collaboration avec l'Unité Nutrition et Neurobiologie Intégrée, INRA, Bordeaux</p>	
<p>Sujet 09P3-4</p> <p>Titre : exploration cérébrale du comportement alimentaire olfacto-guidé chez le jeune mammifère entre la naissance et le sevrage</p>	<p><u>Encadrants</u>: Frédérique Datiche et Gérard Coureaud (MCU et CR CNRS) Emails: frederique.datiche@u-bourgogne.fr; gerard.coureaud@u-bourgogne.fr</p> <p><u>Equipes d'accueil</u>: Equipe d'Ethologie Développementale et Psychologie Cognitive & Equipe Détection Cérébrale des Nutriments, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), UMR 6265 CNRS/INRA/UB/AGROSUP Dijon, 15 rue Picardet, 21000 Dijon. <i>Site web</i>: www2.dijon.inra.fr/csga/</p>	
<p>Sujet 10P3-4</p> <p>Titre : Perception des mélanges odorants</p>	<p><u>Encadrants</u>: Thierry Thomas-Danguin (CR INRA), Tél: 03 80 69 30 84, Email: thierry.thomas- danguin@dijon.inra.fr</p>	

Mise à jour le 23/08/2010

alimentaires chez le lapin nouveau-né et l'Homme adulte : Impact de la structure et de l'intensité	Gérard Coureaud (CR CNRS), Tél: 03 80 68 16 75, Email: gerard.coureaud@u-bourgogne <u>Equipes d'accueil:</u> Equipe Perception de la Flaveur : Événements Péri-récepteurs et Interactions Sensorielles - Equipe Ethologie Développementale et Psychologie Cognitive Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, UMR 6265 CNRS, UMR1324 INRA, Université de Bourgogne, Agrosup, Dijon France.	
Sujet 11P3-4 Titre : utilisation du profil idéal dans l'optimisation de produits alimentaires	<u>Encadrants : Dominique VALENTIN</u> <u>03.80.68.16.57</u> <u>CSGA - EMMA</u>	LE Minh-Tâm

Mise à jour le 29 juin 2010