

Le campus dijonnais est riche en compétences concernant les sciences du goût : ENSBANA, UMR Flaviv INRA-ENESAD, CESC et LIRIS. Nous vous proposons de partager cette passion qui est la nôtre concernant l'aliment, source de perceptions sensorielles et objet de préférences alimentaires en vous présentant nos recherches effectuées autour des deux thèmes suivants.

Rencontres dijonnaises entre les sciences et les industries du goût

Innovation et préférence pour les produits laitiers : du lait maternel aux fromages



24 et 25 novembre 2005, Dijon, Centre
Européen des Sciences du Goût

L'objectif de ces Rencontres est de vous présenter un panorama complet de nos compétences et de nos programmes de recherche.

Le thème retenu cette année nous permettra de vous exposer les résultats d'études réalisées récemment dans nos équipes, sachant que les méthodes mises en œuvre et les résultats obtenus peuvent être appliqués à d'autres produits alimentaires ou cosmétiques..

Programme

Jeudi 24 novembre 2005

9h00 : Accueil

9h30 : Présentation de l'IFR « Qualités des Aliments » par le *Pr Yves ARTUR*,

10h00 : Conférence introductive « le lait et les produits laitiers ». (*intervenant à confirmer*)

10h30 : L'odeur du lait: signature de l'individu et de l'espèce. *Benoist SCHAAL, Directeur du CESC*

11h00 : PAUSE LAIT

11h30 : Perception de l'onctuosité de yaourt maigre en fonction de la finesse du brassage et de la viscosité du gel brassé. *Philippe CAYOT, ENSBANA*

12h00 : Influence du caractère onctueux sur la perception de la saveur dans des crèmes desserts. *Carole TOURNIER, Doctorante, UMR FLAVIC*

12h30 : Etude des interactions texture-arôme dans des matrices fromagères ; approche physicochimique et sensorielle. *Isabelle GIERCZYNSKI, Doctorante, UMR FLAVIC*

13h00 : PAUSE BUFFET

14h00 : Présentation des posters

15h00 : Étude des transferts entre phases au sein d'une matrice laitière aux fruits. *Pr Andrée VOILLEY, ENSBANA*

15h30 : Optimisation de l'arôme et de la texture dans le yaourt à la fraise à 0% MG. *Samuel LUBBERS, UMR FLAVIC*

16h00 : Ateliers physico-chimie / sensoriel

17h00 : Ateliers sensoriel / physico-chimie

18h00 : Clôture de la première journée

20h00 : Dîner des rencontres au château de Marsannay-La-Côte

Vendredi 25 novembre 2005

9h00 : Microflore levains, microflore naturelles et goût des fromages à pâte pressée cuite. *Solange BUCHIN, URTAL (INRA Poligny)*

9h30 : Libération et perception de composés de la saveur au cours de la mastication de bases fromagères. *Christian SALLES, UMR FLAVIC*

10h00 : Perception du fromage et de ses arômes : évolution du jeune enfant à l'âge adulte. *Dominique VALENTIN, CESC et ENSBANA*

10h30 : Pause LACTOSERUM

11h00 : Temporalité de la perception et préférences – résultats de l'atelier sensoriel *Pascal SCHLICH, CESC*

11h45 : Exposé des résultats / commentaires des ateliers physico-chimie. *Eliane CASES, ENSBANA – Christian SALLES, UMR FLAVIC*

12h30 : Buffet VINS ET FROMAGES

13h30 : Session poster - Rendez-vous chercheurs – industriels

15h00 : Synthèse des travaux présentés et perspectives. *François-Marie LUQUET*

16h00 : Clôture des rencontres

Pour plus d'informations :
www.dijon.inra.fr/rencontres-gout
Contact : n.cayot@enesad.fr



Rencontres dijonnaises entre les sciences et les industries du goût

24 et 25 novembre 2005, Dijon, Centre Européen des Sciences du Goût

À renvoyer par email à n.cayot@enesad.fr avant le 2 septembre 2005
ou par télécopie au 03 80 69 32 27

Nom et Prénom

Affiliation professionnelle

Adresse

Tel – fax – email

Je souhaite m'inscrire pour

- Colloque + hébergement 1 nuit en chambre individuelle à l'hôtel IBIS**
350 euros TTC (dans la limite des places disponibles)
chambre **fumeur** **non fumeur, si disponible**
- Colloque sans hébergement**
300 euros

Les droits d'inscription comprennent les conférences (en français), la sacoche du colloque contenant le résumé des interventions, la participation aux ateliers et aux rendez-vous techniques, les diverses pauses café et les repas dont le dîner du colloque au **château de Marsannay-la-côte (gastronomie et œnologie au rendez-vous)**.

Un tarif préférentiel pourra être accordé sur demande aux étudiants en thèse, chercheurs et enseignants de l'IFR92 (Université de Bourgogne).

Validation de l'inscription

Une facture vous sera envoyée mi-septembre. Votre inscription deviendra effective à réception de votre paiement qui pourra se faire par chèque, par carte bleue ou par virement bancaire.

Je souhaite participer aux ateliers suivants:

Atelier sensoriel

Atelier physico-chimie **tensiomètre à goutte** ou **bouche artificielle**

Demande de rendez-vous

Compétences recherchées ou personne que vous souhaitez rencontrer :

Questions – projet à discuter :

Date :

signature: