

7h45-8h15 : Accueil

8h15-8h30 : Présentation des RTC par le Directeur de l'ENSCR & par le comité d'organisation : l'association CRIPSE.

12h30-13h45 Repas

I. 8h30-9h10 À la recherche des parfums disparus : quand l'archéologie réveille nos sens. (*Dominique Frère, TEMOS*)

II.1 9h10-9h35 Méthodes modernes d'extraction
(*Jean-Philippe Kucma, Newonot*)

II.2 9h35-10h00 Arômes et goûts : ressources naturelles pour l'alimentaire
(*Claude Inisan, Diana Food*)

II.3 10h00-10h25 Composer un parfum et/ou une odeur
(*Thibaut Beguier, In-Spir*)

10h25-10h45 Pause

II.4 10h45-11h10 Créer l'illusion du goût par l'odeur
(*Ludovic Monteiro, Le Vapoteur breton*)

II.5 11h10-11h35 Fromages et desserts
(*Anne Thierry, INRA*)

II.6 11h35-12h00 Biochimie des boissons fermentées gazeuses : exemple de la bière
(*Corentin Le Tallec, Brasserie Louarn*)

12h-12h30 Questions - réponses

III.1 13h45-14h10 Méthodes d'analyse sensorielles et applications
(*Charlotte Tournier, Odournet*)

III.2 14h10-14h35 Nez électronique et autres capteurs d'odeurs
(*Jean-Christophe Mifsud, RUBIX S&I*)

III.3 14h35-15h00 Solutions de désodorisations d'installations industrielles.
(*Yann Bufferand, TC Plastic*)

III.4 15h00-15h25 Le goût de l'eau
(*Gwenaëlle Haese, CSTB*)

III.5 15h25-15h50 Stratégies de masquage des odeurs
(*Marco Singer, Symrise*)

15h25-15h50 Questions – réponses

15h50-16h15 Pause

IV-16h15-16h55 À vos papilles... Un goût dans l'eau ?
(*David Benanou, Véolia Recherches et innovation*)

Tarif Auditeur 50€ pour la journée (repas & documentation inclus)

Si vous souhaitez assister aux conférences, merci de contacter l'association CRIPSE : cripse@ensc-rennes.fr