

La Qualité
nutritionnelle
& sensorielle
des aliments

COMPORTEMENT
alimentaire



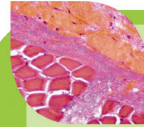
Sensorialité



Procédés de
PRÉSERVATION



Nutrition



STRUCTURE
de l'aliment

VOTRE PARTENAIRE DE RECHERCHE
POUR L'INNOVATION

Les rencontres de l'Institut Carnot Qualiment®

Informations
pratiques

www.qualiment.fr

Contact :

pauline.souvignier@paris.inra.fr

Jeudi 29 janvier 2015 à Massy
Evènement porté par l'Inra

Un rendez-vous annuel d'échanges
pour l'innovation en alimentation.
Venez rencontrer les scientifiques de Qualiment®
pour trouver un accompagnement R&D
en réponse à vos besoins d'innovation.

Visites de plateformes, RDV d'affaires et témoignages d'entreprises autour des axes porteurs d'innovations :

- Reformulation d'aliments à teneurs réduites en sel-sucre-gras pour allier recommandations nutritionnelles et acceptabilité par le consommateur
- Perception sensorielle et comportement du consommateur, utilisation des nouveaux outils par l'industrie
- Origine et qualité des protéines dans l'alimentation : protéines végétales versus animales
- Construction des aliments pour des produits plus attractifs, plus sains, plus efficaces
- Optimisation des méthodes de conservation des microorganismes et ingrédients
- Eco-conception : Optimisation de la consommation d'énergie, d'eau et de l'utilisation des matières premières
- Nouvelles approches pour l'aide à la conception et au pilotage des processus d'élaboration des aliments
- Nutrition de populations spécifiques

www.qualiment.fr

