

Grade Maître de Conférences

AgroSup Dijon, Bâtiment Erasme

Bureau 111, aile Sud 1<sup>er</sup> étage

Tel 06 81 36 07 48

Mail e.cases@agrosupdijon.fr



### **THEMATIQUES DE RECHERCHE**

Stabilité des systèmes émulsionnés E/H, gélifiés ; protéines de lait ; interface ; tensiométrie dynamique

### **CURSUS**

Université Montpellier II : master M2R Sciences des aliments (1995) puis Doctorat biochimie et biologie moléculaire (1999)

### **PARCOURS PROFESSIONNEL**

ATER Montpellier II (1999-2000) : rôle des parties glycosylées de la caséine k lors de la gélification enzymatique du lait

ATER Ensba (2000-2001) : émulsion E/H stabilisée par protéines de lait et rôle de l'aw interfaciale dans la dénaturation de surface

Poste de MC (2001) : Stabilité des systèmes émulsionnés E/H, gélifiés ; protéines de lait ; interface ; tensiométrie dynamique

### **ENSEIGNEMENT**

Chimie de l'aliment :

- ingénieur FI filière AA : 1A, 2A, 3A
- ingénieur FC 1A (itia) : réactions chimiques dans les aliments
- Master M2R SASC (U Bourgogne) : formulation et systèmes colloïdaux

Responsable Projets industriels de 2A, filière AA

Responsable Tronc commun Master M2R SASC (U Bourgogne)

### **BIBLIOGRAPHIE**