

Maître de Conférences, HDR

AgroSup Dijon, Bâtiment Erasme, Bureau 215 Nord.

UMR PAM, UMR A 02.102 (Université de Bourgogne / AgroSup Dijon)

Equipe PMB (Procédés Alimentaires et Microbiologiques)

1, Esplanade Erasme, 21000 Dijon

Tél : 03 80 77 23 94

Fax : 03 80 77 23 84

Mail: florence.husson@u-bourgogne.fr, f.husson@agrosupdijon.fr



THEMATIQUES DE RECHERCHE

- 1- **Compréhension et maîtrise des biotransformations de substrats lipidiques en substances d'arôme.** Il s'agit d'une thématique impliquant des activités de recherches fondamentales mais, pour une grande part aussi appliquées, en collaboration avec des industriels.
- 2- **Caractérisation des activités enzymatiques lipoxygénase et hydroperoxyde lyase,** enzymes impliquées dans la biotransformation de substrats lipidiques en molécules d'arômes menée sur des modèles végétaux mais également sur des modèles microbiens (levures, champignons filamenteux)
- 3- **Métabolisme rédox de la levure, interactions avec le milieu environnemental** (milieux de bioconversion, de production...); défense des cellules au stress oxydant (microorganismes, parasites...).
- 4- **Mises en œuvre d'enzymes d'intérêt biotechnologique** (Hydroperoxyde lyase, cellulases, pectinases, trans-glutaminase...)

CURSUS

- Nov 2005** **Habilitation à diriger des recherches (HDR)**, ENSBANA, Université de Bourgogne
Sujet: Biotransformation de substrats lipidiques en molécules d'arômes: Implication d'une voie métabolique ubiquitaire.
- 1991** **Doctorat** de l'Université de Reims en Génie Biologique, à l'Unité INSERM 314 (Reims)
Sujet: *Toxoplasma gondii*: identification, localisation et quantification de quatre antigènes immunodominants. Conformation moléculaire et relation structure activité de l'antigène majeur P30.
- 1988** **Diplôme d'Etudes Approfondies** de Génie Biologique et Médical (Purification des protéines) (Reims, Nancy, Strasbourg)
Sujet: Purification et caractérisation d'un antigène immunodominant P30 de *Toxoplasma gondii*
- 1985-86** **Licence et Maîtrise** de Biochimie (Immunologie, Agro-Alimentaire) (Reims et Lille I)

PARCOURS PROFESSIONNEL

Dep.sept.1995 Maître de conférences en Génie enzymatique, ENSBANA puis AgroSup Dijon, Université de Bourgogne ; Membre de l'Unité Pédagogique Biotechnologie et Microbiologie Alimentaire (UP BioMA) du Département Sciences des aliments et Nutrition

1992-1994 Responsable de projets au centre de recherche des Brasseries Kronenbourg (TEPRAL, Groupe Danone, détachée au TNO, Leiden, Pays-Bas)
(gestion de projets scientifiques européens : Etude des mécanismes de sécrétion des hydrolases de l'orge en germination ; Mise au point de méthodes de détection spécifiques appliquées à la sélection variétale ainsi qu'à l'amélioration du procédé de maltage.). Encadrement de trois techniciens, animation de réunions scientifiques, responsable de la veille technologique.

Informations complémentaires :

- Membre élue au Conseil National des Universités (CNU 64^{ème} section) depuis décembre 2003.
- Responsable d'une unité de valeur pour la formation continue ITIA (Voies métaboliques et génie enzymatique)
- Membre élue au Conseil Scientifique d'AgroSup Dijon depuis juin 2009.
- Rewiever pour les revues J. Agric. Food Chem, Process Biochem...
- Participation à des jurys de thèse, d'HDR et de recrutement MCF.
- Participation à différents contrats industriels.

ENSEIGNEMENT

Enseignante au sein d'AgroSup Dijon en formation initiale, Spécialité « Agro-Alimentaire » dans le Département Sciences des Aliments-Nutrition (DSAN) et dans l'Unité Pédagogique : « Biotechnologie et Microbiologie Alimentaire » (UP BioMA) pour la majorité de mes interventions; l'enseignement se répartit en cours, TD et TP ainsi qu'en tutorat de projet pour les élèves ingénieurs de 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} année. Interventions dans le Master "SASC" (Sciences des Aliments, Sensorialité et Comportement). Responsable d'un Module "Voies métaboliques et Génie enzymatique" en formation continue ITIA.

Discipline enseignée :

Génie enzymatique et biotechnologie microbienne : concepts de base du fonctionnement des enzymes, caractéristiques et lois cinétiques, enzymes immobilisées et réacteurs, biocapteurs enzymatiques, les enzymes en agro-alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

Publications dans des revues scientifiques à comité de lecture

1-Bonhomme A., **Boulanger F.**, Bharadwaj L.M., Puygauthier-Toubas D., Bonhomme P., Pinon J.M., 1990. *Toxoplasma gondii*: immunocytochemistry of four immunodominant antigens with monoclonal antibodies. *Exp. Parasitol.*, 71, 439-451.

2-**Boulanger F.**, Bonhomme A., Lebonvallet S., Bonnet N., Pluot M., Pinon J.M., 1991. Quantitative immunolocalisation of four immunodominant antigens of *Toxoplasma gondii*. *Biol. Cell.*, 73, 89-97.

3-Bonhomme A., Thirion C., **Boulanger F.**, Charton F., Burlet F., Pinon J.M., Alix, A.J.P., 1994. *Toxoplasma gondii*: structure, variations of the antigen P30. *Parasitology*, 108, 281-287.

- 4-Schuurink R.C., Bakhuizen R, Libbenga K.R., **Boulanger F.** Sinjorgo K.M.C., 1997. Dormant barley aleurone shows heterogeneity and a specific cytodifferentiation. *Journal of cereal science*, 25, 27-36.
- 5-**Husson F.**, Couturier A., Kermasha S., Belin J.M., 1998. Induction and localization of a lipoxygenase from *Fusarium proliferatum*. *J. Molec. Catal B Enzym.* 5, 159-163.
- 6-**Husson F.**, Pagot Y., Kermasha S., Belin J.M., 1998. *Fusarium proliferatum*: Induction and intracellular location of lipoxygenase. *Enz. Microb. Technol.* 23, 42-48.
- 7-**Husson F.**, Bompas D., Kermasha S., Belin J.M., 2001. Biogenesis of 1-octen-3-ol by Lipoxygenase and Hydroperoxide Lyase Activities of *Agaricus bisporus*. *Process Biochem.* 37, 177-182.
- 8-**Husson F.**, J.M. Belin., 2002. Purification of Hydroperoxide Lyase from Green Bell Pepper (*Capsicum annuum* L.) fruits for the generation of C6-aldehydes *in Vitro*. *J. Agric. Food Chem.* 50, 1991-1995.
- 9-**Husson F.**, Thomas M., Kermasha S. and Belin J.M., 2002. Effect of linoleic acid induction on the production of 1-octen-3-ol by the lipoxygenase and hydroperoxide lyase activities of *Penicillium camemberti*. *J. Molec. Catal. B: Enzym.*, 19-20, 363-369.
- 10-Kermasha S., Perraud X, Bisakowski B, **Husson F.** 2002. Production of flavor compounds by hydroperoxyde lyase activity from enzymatic extracts of *Penicillium sp.* *J. Molec. Catal B Enzym.*, 829, 1-9.
- 11-Bourel G. Nicaud J.M., Nthangeni B., Santiago-Gomez M.-P., Belin J.M., **Husson F.** 2004. Fatty acid hydroperoxide lyase of green bell pepper: cloning in *Yarrowia lipolytica* and biogenesis of volatile aldehydes. *Enz. Microb. Technol.* 35, 293-299.
- 12-Hall C.E., **Husson F.**, Kermasha, S., 2004. Characterization of an enriched lipoxygenase extract from *Aspergillus niger* in terms of specificity and nature of flavor precursors production. *J. Molec. Catal B Enzym.*, 29, 201-209.
- 13-Aguedo M., Waché Y., Coste F., **Husson F.** Belin J-M 2004. Impact of surfactants on the biotransformation of methyl ricinoleate into γ -decalactone by *Yarrowia lipolytica*. *J. Molec. Catal B Enzym.*, 29, 31-36.
- 14-Groguenin A., Waché Y., Escamilla Garcia E., Aguedo M., **Husson F.**, LeDall M.T., Nicaud J.M., Belin J.M. 2004. Genetic engineering of the β -oxidation pathway in the yeast *Yarrowia lipolytica* to increase the production of aroma compounds. *J. Molec. Catal B Enzym.*, 28, 75-79.
- 15-**Husson F.**, Krumov K.M., Cases E. Cayot P., Bisakowski B., Kermasha S., Belin J.M.,. 2005. Influence of medium composition and structure on the biosynthesis of the natural flavor 1-octen-3-ol by *Penicillium camemberti*, *Process Biochem.*, 40, 3-4, 1395-1400.
- 16-Vega M., Karboune S., **Husson F.**, Kermasha S., 2005. Optimization of the xylenol orange assay for lipoxygenase activity in organic solvent media. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 82, 10.
- 17-Hall C.E., **Husson F.**, Kermasha, S. 2005. Production of flavor precursors by *Penicillium candidum* using selected polyunsaturated fatty acids. *Flavour Frag. J.*, 20, 690-702.
- 18-**Husson F.**, Tu V.P., santiago-Gomez P, Cachon R, Feron G, Nicaud JM, Kermasha S and Belin JM. 2006 Effects of redox potential on the growth and hydroperoxide lyase activity of *Yarrowia lipolytica*. *J Molec Catal B: Enzym.* 39, 179-183.
- 19- Waché Y, **Husson F.** Féron, Belin J.M. 2006. Yeast as efficient biocatalyst for the production of lipid-derived flavours and fragrances. *Antonie van Leeuwenhoek*, 00, 1-12.

- 20- Pagot Y, Belin J-M, **Husson F**, Spinnler H-E. 2007. Metabolism of phenylalanine and biosynthesis of styrene in *Penicillium camemberti*. *Journal of dairy research*, 74, 180-185.
- 21- santiago-Gomez P, Vergely C, Policar C., Nicaud JM, Belin J.M., Rochette L., **Husson F**. 2007. Characterization of purified green bell pepper hydroperoxide lyase expressed by *Yarrowia lipolytica*: Radicals detection during catalysis. *Enzyme and Microbial Technology*, 41, 13-18.
- 22- Tran Thanh H., Beney L., Simonin H., Nguyen T.X.S., Gervais P., Belin J.M., **Husson F**. 2007. Toxicity of fatty acid hydroperoxides towards *Yarrowia lipolytica*: implication of their membrane fluidizing action. *BBA-Biomembranes*, 1768, 2256-2262.
- 23- santiago-Gomez P., Kermasha S., Nicaud J.M., Belin J.M., **Husson F**. 2008. Secondary Structure Conformation of Hydroperoxide Lyase from Green Bell Pepper, Cloned in *Yarrowia lipolytica*, and its Activity in selected Media. *J Molec Catal B: Enzym.*, 52-23, 128-132.
- 24- Hall C.E., Karboune S., **Husson F**. and Kermasha S. 2008. Stabilization of an enzymatic extract from *Penicillium camemberti* containing lipoxygenase and hydroperoxyde lyase activities. *Process Biochem.*, 43, 258-264.
- 25- Hall C.E., Karboune S., **Husson F**. and Kermasha S. 2008. Immobilization of an enzymatic extract from *Penicillium camemberti* containing lipoxygenase and hydroperoxyde lyase activities. *J Molec Catal B: Enzym.*, 52-53, 88-95.
- 26- Tran Thanh H., Vergoignan C., Cachon R., Kermasha S., Gervais P., Nguyen T.X.S., Belin J.M., **Husson F**. 2008. Recombinant hydroperoxide lyase for the production of aroma compounds: Effect of substrate on the yeast *Yarrowia lipolytica*. *J Molec Catal B: Enzym.* 52-53, 146-152.
- 27- santiago-Gomez P.* , Hoa Tran Thanh* De Coninck J., Cachon R., Kermasha S., Belin J.M., Gervais P., **Husson F**. 2009. Modeling hexanal production in Oxido-Reducing conditions by the yeast *Yarrowia lipolytica* *Process biochem.* 44, 1013-1018.
- 28- santiago-Gomez P., Kermasha S., Nicaud J.M., Belin J.M., **Husson F**. 2010. Predicted secondary structure of hydroperoxide lyase from green bell pepper cloned in the yeast *Yarrowia lipolytica*. *J Molec Catal B: Enzym.* 65, 63-67.
- 29- Michelon D., Abraham S., De Coninck J., Feron G.; **Husson F.**, Gervais P., Cachon R. 2010. Contribution of exofacial thiol groups in the reducing activity of *Lactococcus lactis*. *FEBS J.*, 277(10), 2282-2290.
- 30- Tu V. P., Valentin D., **Husson F.**, Dacremont C. 2010. Cultural differences in food description and preference: contrasting Vietnamese and French panellists on soy yogurts. *Food Quality and Preference*, 21, 602-610.
- 31- Tu, V.P., **Husson, F.**, Sutan, A., Ha, D.T., & Valentin, D. 2012. For me the taste of soy is not a barrier to its consumption. And how about you? *Appetite* 58 (2012) 914-921.
- 32- Guragain Y., de Coninck J., **Husson F.**, Durand A., Rakshit S.K. 2011. Comparison of some new pretreatment methods for second generation bioethanol production from wheat straw and water hyacinth" *Bioresource Technology journal*, 102, 4416-4424.
- 33- Useo R, **Husson F.**, De Coninck J., Khaldi S. and Gervais P. 2011. A new alternative in vitro method for quantification of *Toxoplasma gondii* infectivity. *Journal of Parasitology*. doi 10.1645/GE-2873.1.
- 34- Tu, V.P. Dacremont, C., **Husson F.**, Kouřimská L., Ha D.T., and Valentin D. 2011. Preference of French and Vietnamese consumers for soy-based yogurts: Model of a yogurt formulated from the mixture of soy milk and cow milk. *International Journal of Food Science and technology*.(Submitted)

- 35- Aziz M. **Husson F.** and Kermasha S. (2012). Optimization of hydrolysis of safflower oil using selected lipases. *J. Am. Oil Chem. Soc.* (Submitted)
- 36- Kuldamrong, W., **Husson, F.** and Kermasha, S. (2012). Biocatalysis of hydroperoxide lyase of enzymatic extract from *Penicillium camemberti* in neat organic solvent media. *Biocatal. Biotransform.* (Submitted)
- 37- **Husson F.**, Michelon D., Gervais P. and Cachon R. (2012). Lipoxygenase-generated linoleic acid hydroperoxides effect on surface protein thiols of *Yarrowia lipolytica*. (Submitted)

Chapîtres de livre et actes de colloque

Belin J.M., **Husson F.**, 1997. Les enzymes pour la synthèse d'arômes alimentaires. *In: Enzymes en agro-alimentaire.* Larreta-Garde V. (Ed.), Tec.& Doc. Lavoisier, Paris. pp. 260-282.

Husson F., Jassey Y., Bonneau L., Beranger N., Belin J.M. 1998. Hydroperoxyde lyase végétale et fongique et formation de molécules odorantes. *In : Le goût.* (Bertrand G., Ed.) p 553-560.

Husson F. et J.M. Belin 2001. Le chloroplaste végétal : un outil biologique intéressant pour la bioproduction d'arômes. *In : Treizièmes rencontres scientifiques et technologiques des industries alimentaires.* Editions tec et doc., Paris, p391-396.

Tu V.P., Santiago-Gomez P., Delbeau C., Feron G., Cachon R., Belin J.M., **Husson F.** 2004. Influence du potentiel d'oxydoréduction sur l'activité enzymatique hydroperoxyde lyase de poivron vert exprimée par la levure *Yarrowia lipolytica*. Editions tec et doc., Paris.

Communications dans des congrès nationaux et internationaux

1- Bonhomme A., **Boulanger F.**, Bharadwaj L.M., Pinon J.M., Bonhomme P., et Pluot M. Etude immunocytochimique des antigènes de *Toxoplasma gondii* à l'aide de quatre anticorps monoclonaux. XXVIIe réunion annuelle du groupement des protistologues de langue française, Orsay, 5-7 Mai 1989.

2- Bonhomme A., **Boulanger F.**, Bharadwaj L.M., Pinon J.M., Bonhomme P., et Pluot M. Immunochimie de quatre immunodominants *Toxoplasma* antigènes avec quatre anticorps monoclonaux. Colloque Franco-Suisse de Microscopie Electronique, Grenoble, 7-12 Juillet 1989.

3- **Boulanger F.**, Bonhomme A., Lebonvallet S., Bonnet N., et Pinon J.M. *Toxoplasma gondii*: Localisation and quantification of immunodominant antigens. Forum Jeunes Chercheurs, Lille, 3-6 Juillet 1990.

4- Bonnet N., Lebonvallet S., Girot S., Ploton D., **Boulanger F.**, et Bonhomme A. Semi-automatic quantification of dense markers in cytochemistry. Micro-90 International Microscopy Conference and exhibition, London, 2-6 Juillet 1990.

5- Bonhomme A., **Boulanger F.**, Lebonvallet S., Bonnet N., et Pinon J.M. Quantitative immunolocalisation of four immunodominant antigens of *Toxoplasma gondii*. XIIe International Congress for Electron Microscopy, Seattle, 12-18 Août 1990.

6- **Boulanger F.**, Bonhomme A., Lebonvallet S., Bonnet N., Bharadwaj L.M., Pluot M. et Pinon J.M. Immunocytochimie quantitative de quatre immunodominants antigènes de *Toxoplasma gondii*. ICOPA VIIe International Congress of Parasitology, Paris, 20-24 Août 1990.

- 7- **Boulanger F.**, Bonhomme A., Thirion C., Charton F., Alix A.J.P., et Pinon J.M. Activity and structure variations of the immunodominant antigen P30 of *Toxoplasma gondii*. XXXe réunion annuelle du groupement des protistologues de langue française, Institut Pasteur, Paris, 13-15 Mai 1991.
- 8- **Husson F.**, Jassey Y., Bonneau L., Beranger N., Belin J.M. 1998 . Hydroperoxyde lyase végétale et fongique et formation de molécules odorantes. 3^e Colloque Transfrontalier « Le Goût », Dijon, 12 et 13 septembre 1996.
- 9- **Husson F.**, Kermasha S. and Belin J.M. Induction and localization of a lipoxygenase from *Fusarium proliferatum*. 3^eme International symposium on biocatalysis and Biotransformation, *Biotrans*, La Grande Motte, 22-26 septembre 1997.
- 10- **Husson F.** et Belin J.M. Le chloroplaste végétal : un outil biologique intéressant pour la bioproduction d'arômes. 13^e rencontres AGORAL, Dijon 28 et 29 mars 2001.
- 11- **Husson F.**, Thomas M., Kermasha S. and Belin J.M. Effect of linoleic acid induction on the production of 1-octen-3-ol by lipoxygenase and hydroperoxide lyase activities of *Penicillium camemberti*. *Biotrans 2001*, Darmstadt, 2-7 septembre 2001.
- 12- Perraud X, Vega M., **Husson F** and Kermasha S. Production of flavor compounds by hydroperoxyde lyase activity of enzymatic extracts from *Penicillium sp.* *Biotrans 2001*, Darmstadt, 2-7 septembre 2001.
- 13- Hall C., Vega M., **Husson F.**, Kermasha S. Characterization of selected microbial lipoxygenases and structural analysis of their end products. *AOCS*, Montréal, 5-8 mai 2002.
- 14- Perraud X., Hall C., **Husson F.** et Kermasha S. Stereospecificity of hydroperoxyde lyase activity from *Penicillium sp.* *AOCS*, Montréal, 5-8 mai 2002.
- 15- Perraud X., Bisakowski B., **Husson F.** et Kermasha S. Bioconversion of 1-octene-3-one into 3-octanone by selected microbial extracts. *AOCS*, Montréal, 5-8 mai 2002.
- 16- **Husson F.**, Bourel G., Nicaud J.M., Kermasha S. et Belin J.M. Specificity of hydroperoxide lyase from green bell pepper (*Capsicum annuum* L.) expressed by *Yarrowia lipolytica*. *AOCS*, Montréal, 5-8 mai 2002.
- 17- **Husson F.**, Bourel G., Coste F., Nicaud J.M. et Belin J.M. Biogenesis of C6-aldehydes by a hydroperoxide lyase from green bell pepper (*Capsicum annuum*) expressed by *Yarrowia lipolytica*. *The 10th Weurman Flavor Research Symposium*, Beaune, 24-28 juin 2002.
- 18- **Husson F.**, Krumov K.M., Cases E. Cayot P., Bisakowski B., Kermasha S., Belin J.M., 2003. Influence of the medium composition and structure on the production of 1-octen-3-ol by *Penicillium camembertii*. *Biotrans 2003*, Olomouc , 28 juin-3 juillet 2003.
- 19- Hall C.E., Kermasha, S., **Husson F.**. Characterization of enriched lipoxygenase extract from *Aspergillus niger* in terms of activity and specificity. *Biotrans 2003*, Olomouc , 28 juin-3 juillet 2003.
- 20- Waché Y., **Husson F.**, Belin J-M. Enzyme-generated radicals as a tool to produce natural compounds. The case of the production of carotenoid-derived aroma compounds. *Biotrans 2003*, Olomouc , 28 juin-3 juillet 2003.
- 21- Waché Y., Groguenin A., Escamilla-Garcia E., Aguedo M., **Husson F.**, LeDall M-T, Nicaud J-M., Belin J-M. Genetic engineering of the β -oxidation pathway in the yeast *Yarrowia lipolytica* to increase the production of aroma compounds. *Biotrans 2003*, Olomouc, 28 juin-3 juillet 2003.
- 22- Tu V.P., Santiago-Gomez P., Delbeau C., Feron G., Cachon R., Belin J.M., **Husson F.** 2004. Influence du potentiel d'oxydoréduction sur l'activité enzymatique hydroperoxyde lyase de poivron vert

exprimée par la levure *Yarrowia lipolytica*. 15^e Rencontres AGORAL, Nantes, 30 novembre et 1^{er} décembre.2004.

23- Tu V.P., Santiago-Gomez P., Delbeau C., Feron G., Cachon R., Belin J.M., **Husson F.** Influence du potentiel d'oxydoréduction sur l'activité enzymatique hydroperoxyde lyase de poivron vert exprimée par la levure *Yarrowia lipolytica*. *Colloque rédox*, Dijon les 15, 16 et 17 septembre 2004.

24- **Husson F.**, Tu V.P., santiago-Gomez M., Cachon R., Feron G., Nicaud J.M., Kermasha S., Belin J.M. Effect of redox potential on the growth of *Yarrowia lipolytica* and on the biosynthesis and activity of the heterologous hydroperoxide lyase. *Biotrans 2005*, Delft, 3-8 juillet 2005.

25- **Husson F.**, Belin J.M. Biotransformation de substrats hydrophobes en molécules d'arômes par une levure recombinante: mise au point d'un procédé innovant. Séminaire régional "Technologies douces et procédés de séparation au service de la qualité et de l'innocuité des aliments" 27, 28, 29 novembre 2006, Tunis. (Conférencière invitée).

26- Tran Thanh H.¹, Beney L.², Simonin H.², Gervais P.², Kermasha S.³ Belin J.M.¹ and **Husson F.**^{1,*} Toxicity of fatty acid hydroperoxides towards *Yarrowia lipolytica*: implication of their membrane fluidizing action, *Biotrans 2007*, Oviedo, 8-13 juillet

27- Santiago-Gómez M.P.^a, Kermasha S.^c, Belin J.M.^a and **Husson F.**^{a,*} Secondary structure analysis of Hydroperoxide lyase by Circular dichroism and its biocatalysis in organic solvent media. *Biotrans 2007*, Oviedo, 8-13 juillet

28- H. Tran Thanh, B. Ho Thi Kim, P. Santiago-Gomez, J. De Coninck, S. Kermasha, S. Nguyen Thi Xuan, J-M. Belin and **F. Husson** . Hexanal production in Redox conditions by a hydroperoxide lyase from green bell pepper fruit expressed by the yeast *Yarrowia lipolytica*. *Biocat 2008*, Hamburg, 31 aout au 4 sept.

29- santiago-Gomez P., Kermasha S., Nicaud J.M., Belin J.M., **Husson F.** Predicted secondary structure of hydroperoxide lyase from green bell pepper cloned in the yeast *Yarrowia lipolytica*. *Biotrans 2009*, Berne, 5-9 juillet.

30- Alturaihi, H., Kuldamrong, W., Aziz, M., **Husson, F.** and Kermasha, S. (2009) Stabilization of biocatalytic activity of lipoxygenase from *Penicillium camemberti*. The 6th Annual World Congress on Industrial Biotechnology and Bioprocessing, Montreal, Qc, Canada, July 19 - 22.

31- Kuldamrong, W., Karboune, S., **Husson, F.** and Kermasha, S. (2009) Stabilization and biocatalysis of an enzymatic extract from *Penicillium camemberti* containing hydroperoxide lyase activity in neat organic solvent media. The 6th Annual World Congress on Industrial Biotechnology and Bioprocessing, Montreal, Qc, Canada, July 19 - 22.

32- Kuldamrong, W., Aziz, M., Karboune, S. **Husson, F.** and Kermasha, S. (2009) Biocatalysis of hydroperoxide lyase of enzymatic extract from *Penicillium camemberti* in neat organic media. 9th International Conference on Biocatalysis and Biotransformation "BIOTRANS 2009", Berne, Switzerland, July 5 - 9.

33- Kermasha, S., Kuldamrong, W. and **Husson, F.** (2012). Stabilization of Hydroperoxide Lyase of the enzymatic extract from *Penicillium camemberti* in neat organic solvent media, 9th International Conference on Protein Stabilization (ProtStab), Lisbon, Portugal, May 2 - 4.

34- Aziz M., **Husson, F.** and Kermasha, S. (2012). Optimization of biosynthesis of the flavor precursors linoleic acid hydroperoxides, using selected sources of linoleic acid. 103rd Annual Meeting of the American Oil and Chemists' Society (AOCS), Long Beach, CA, 29 April, 29 - May, 2.