

Maître de Conférences

AgroSupDijon, Bâtiment Erasme, 1 esplanade Erasme

Bureau 144, 1<sup>er</sup> étage, aile sud

21000 Dijon

Tel (33) 03 80 77 40 75

Mail s.lubbers@agrosupdijon.fr

### THEMATIQUES DE RECHERCHE

#### **Physico-chimie des matrices alimentaires, étude des interactions entre composés de la flaveur et matrices alimentaires**

Au sein de l'UMR A PAM – équipe PAPC, les objectifs scientifiques sont (i) la compréhension des mécanismes régissant la libération et la perception des substances actives responsables de la flaveur, (ii) l'identification et la hiérarchisation des phénomènes de rétention/libération et de diffusion de ces substances actives au sein des matrices alimentaires et dans l'environnement de la matrice alimentaire.

### CURSUS

2007 Diplôme d'habilitation à diriger les recherches (HDR) Université de Bourgogne - *Titre du mémoire de recherche*: Contribution à l'étude de la libération des substances aromatisantes dans les aliments.

1993 Doctorat de l'Université de Bourgogne en Sciences des Aliments, mention très honorable avec félicitations du Jury - *Titre de la thèse* : Caractérisation de macromolécules d'origine levurienne du vin - Etude des interactions avec des substances d'arôme.

1989 DEA Sciences Vie Santé – Université Lille Flandres Artois

### PARCOURS PROFESSIONNEL

1992-94 Attaché Temporaire d'Enseignement et de Recherche au Laboratoire d'Œnologie, Institut Jules Guyot, Université de Bourgogne.

1994-95 Charge d'études au laboratoire d'Œnologie, Institut Jules Guyot, Université de Bourgogne – programme : interactions mannoprotéines-arômes dans les vins blancs.

1995-2000 Maître de conférences contractuel attaché au Laboratoire de Biochimie Alimentaire, département Sciences pour l'Ingénieur, ENESAD.

Depuis 2001 Maître de conférences en sciences des aliments/chimie des arômes attaché au département Sciences des Aliments et Nutrition, AgroSup Dijon.

## ENSEIGNEMENT

Enseignement en formation initiale et continue en sciences des aliments, assurance qualité

Sciences des aliments :

Sucres et polyosides, Filière fruits et légumes, Législation arômes alimentaires, Techniques d'analyses chromatographiques (CLPH, CPG) utilisées dans le contrôle de la qualité en agro-alimentaire.

Assurance qualité

Aspects normatifs, Systèmes de management de la sécurité sanitaire des aliments, Théorie et pratique de l'HACCP.

Encadrement

Suivi des stages en entreprise, projets d'étudiant, stages de fin d'études Ingénieur et Masters.

## BIBLIOGRAPHIE

### **Publications dans des revues à comité de lecture**

**Lubbers, S.**, & Butler, E. (2010). Effects of texture and temperature on the kinetic of aroma release from model dairy custards. *Food Chemistry*, 123(2), 345-350.

Merabtine, Y., Lubbers, S., Andriot, I., Tromelin, A., & Guichard, E. (2010). Retention/release equilibrium of aroma compounds in fat-free dairy gels. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 90(9), 1403-1409.

Tromelin, A., Merabtine, Y., Andriot, I., **Lubbers, S.**, & Guichard, E. (2010). Retention-release equilibrium of aroma compounds in polysaccharide gels: study by quantitative structure-activity/property relationships approach. *Flavour and Fragrance Journal*, 25(6), 431-442.

### **Communications dans des congrès nationaux et internationaux**

Merabtine, Y., **Lubbers, S.**, Andriot, I., Tromelin, A., & Guichard, E. (2009). Aroma release in fat free dairy gels added or not added with pectin. *Euro Food Chem XV*. Copenhagen (DNK).

**Lubbers, S.**, Rondeau, P., & Decourcelle, N. (2009). Development of a mixing instrument to study release under simulated mouth conditions. *3rd international symposium : Delivery of functionality in complex food systems*. Wageningen, Netherland: Wageningen Academic Publishers.

**Lubbers, S.**, Bou-Maroun, E., Martin, C., & Chatelet, B. (2010). Determination of volatiles and sensory profile in grape juices from Gamay. *9<sup>th</sup> Wartburg symposium on flavour chemistry and biology*. Eisenach, Germany.

Poette, J., **Lubbers, S.**, Maison, B., Andriot, I., Perkin, K., Guichard, E., Cavellec, A., & Ferron, G. (2010). The salivary reactor : an innovating tool for the categorization of food products through their arama and taste compound release profiles. *9<sup>th</sup> Wartburg symposium on flavour chemistry and biology*. Eisenach, Germany.