



Programme de recherche financé
par les Régions Bretagne et Pays de la Loire

Judi 21 septembre 2017
de 9h30 à 17h00
Amphithéâtre Matagr
Agrocampus Ouest
65 route de St-Briec, Rennes

Les protéines du lait constituent une véritable malle au trésor. Les avancées scientifiques actuelles sur le lait mettent de plus en plus en exergue la plasticité des protéines laitières, souvent décrites comme l'or blanc du lait. La capacité de ces protéines à former des assemblages aptes à fonctionnaliser des interfaces, eau-huile et eau-air, pour obtenir des émulsions et des mousses ; à texturer les produits ou encore à vectoriser des molécules d'intérêt offre un énorme potentiel d'innovation. Ce potentiel s'inscrit dans la tendance du Clean Label et la création de nouveaux produits laitiers 100% lait.

C'est sur ces découvertes extraordinaires qu'a été bâti le projet PROFIL (PROtéines Fonctionnalisées pour l'Industrie Laitière), réunissant six partenaires académiques et un consortium regroupant 10 industriels au sein de Bba.

L'objectif de cette journée est de partager avec vous les résultats marquants de PROFIL qui vous seront présentés par six des doctorants. Co-organisée par l'INRA UMR STLO et Bba, cette journée est ouverte à tous, chercheurs, académiques et industriels. C'est l'occasion d'échanger avec tous les curieux de l'alchimie Recherche & Innovation.

Consortium Bba • Bel, CF&R, Coopérative d'Isigny Sainte-Mère, Eurial, Lactalis, Laiterie de Montaigu, Laïta, Savencia Fromage & Dairy, SILL, Entremont-Sodiaal

Partenaires académiques • INRA (UMR INRA - Agrocampus Ouest STLO Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, UR Biopolymères, Interactions et Assemblages), Oniris, Université du Maine, Université de Bretagne Occidentale, Université de Rennes 1

Colloque du projet PROFIL

**La plasticité des
protéines du lait :
un atout majeur
pour concevoir
des assemblages
fonctionnels**

Public : ouvert à tous
Gratuit / inscription obligatoire
Date limite : 6 septembre 2017

Site web :
<http://journées.inra.fr/profil>



PROGRAMME

9H00 : CAFÉ D'ACCUEIL

- ▶ 09h30 • Accueil par Grégoire Thomas, Directeur Général d'Agrocampus Ouest
- ▶ 9h45 • Ouverture du colloque par Henri Seegers, Président de Centre Inra Angers-Nantes Pays de la Loire
- ▶ 10h00 • Propos introductifs par Olivier Allain, Vice-Président de la région Bretagne en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire
- ▶ 10h15 • Présentation de Bba et du projet PROFIL, Raphaël Chacon, Président de Bba, Directeur R&D SILL
- ▶ 10h30 : « Les assemblages de protéines du lait », Joëlle Léonil, Coordinatrice scientifique du projet PROFIL, Directrice de recherche INRA UMR STLO

1^{re} session • Émulsion

- ▶ 10h40 • « Stabilisation des émulsions laitières riches en protéines de lactosérum au cours des traitements technologiques » Marie Chevallier, Docteur INRA UMR STLO
- ▶ 11h00 • « Création de texture dans les émulsions laitières en modulant la connectivité des gouttes par des assemblages de protéines sériques » Thibault Loiseleux, Doctorant INRA UR BIA
- ▶ 11h20 • Table ronde et discussion

PAUSE

2^e session • Encapsulation

- ▶ 12h00 • « Les coacervats de protéines sériques : des nouveaux agents d'encapsulation naturels et fonctionnels » Anne-Laure Chapeau, Doctorante INRA UMR STLO
- ▶ 12h20 • Table ronde et discussion

12H45 – 14H00 : PAUSE DÉJEUNER

3^e session • Texturation

- ▶ 14h15 • « Une voie originale de formation de particules fonctionnelles par chauffage de poudres de protéines sériques » Élise Schong, Doctorante INRA UMR STLO
- ▶ 14h35 • « Texturer des matrices laitières avec des agrégats de protéines laitières » Anna Kharlamova, Doctorante IMMM
- ▶ 14h55 • Table ronde et discussion

PAUSE

4^e session • Antifongique

- ▶ 15h45 • « Production d'ingrédients laitiers fonctionnalisés par des microorganismes producteurs de composés antifongiques » Lucille Garnier, Doctorante LUBEM
- ▶ 16h05 • Table ronde et discussion

- ▶ 16h30 : **Impact et perspectives de la filière laitière** par Joëlle Léonil, Coordinatrice scientifique du projet PROFIL, et Luc Castillo, Président du Conseil scientifique de Bba, Directeur R&D Sodiaal Fromages