



73^{ème} JTIC

8 - 9 NOVEMBRE 2023

AUXERREXPO
AUXERRE

POSTERS 2023



RESUME POSTER 1

Polytech Sorbonne

Les cookies

Les Cookies sont des biscuits apéritifs originaux, naturels et sains. Leur réalisation a pris en compte des engagements forts liés à la qualité avec une diminution de l'apport en sel, une réduction des acides gras saturés et une augmentation des apports en fibres, l'ensemble permettant d'obtenir un nutriscore plus élevé que celui obtenu pour des cookies naturels. L'accent est également mis sur le développement durable avec un abaissement de l'empreinte carbone.

Albano E., Coulon A., Guénot A., Havet A., L'hermite M., Ménard A., Mimoso A

RESUME POSTER 2

Polytech Sorbonne

Le Jar : un muffin ?

Au moyen d'un bocal en verre réutilisable, un mix de préparation rapide pour muffins salés riches en protéines est proposé. Il constitue une alternative nutritive composée de farines semi-complètes et de lupin moulus sur meule, solution 100% naturelle et « bio », idéale pour les sportifs. Pour la réussite de ce projet, les domaines suivants sont abordés : marketing, formulation, qualité, industrialisation, logistique, finances et développement durable

Benkirane Y., Lemonnier L., Umbricht P., Mergirie M., Langel A., Chabert L.

RESUME POSTER 3

Polytech Sorbonne

Végécrust : le nouveau fond de tarte à base de chou-fleur

Végécrust est le premier fond de tarte à base de chou-fleur. Produit gourmand, croustillant, facile, sain et rapide, il obtient une note B au nutriscore. En effet, Végécrust dispose de nombreux atouts nutritionnels : riche en sels minéraux, protéines, en fibres et en vitamine E et pauvre acides gras saturés et en calories. Par ailleurs, son goût est agréable et il possède des propriétés texturantes et croustillantes. Végécrust constitue donc une bonne alternative aux fonds de tarte classiques

Chatelain A., Felicite-Zulma S., Fresino M.

RESUME POSTER 4

ENSMIC

Le laboratoire de biotechnologies céréalières de l'ENSMIC

L'ENSMIC dispose d'équipements performants et référencés BIPEA (bureau interprofessionnel des études analytiques). De nombreuses analyses présentées sur le poster sont possibles sur blé tendre, certaines d'entre elles étant également réalisables sur d'autres céréales et notamment sur le blé dur mais principalement sur les grains entiers.

Prangère P.

RESUME POSTER 5

ENSMIC

CQP « CTIG » Conducteur d'installation de transformation des grains

L'objectif est de finaliser la conduite d'une ou plusieurs installations de transformation des grains dans une unité de production de meunerie, de semoulerie ou alimentation animale en assurant les 3 missions-clés du conducteur de moulin appelées blocs de compétence. Ces blocs de compétence sont les suivants : 1. Assurer la réception et le stockage des matières premières, 2. Réaliser le « process » de nettoyage, préparation et mouture des grains, 3. Gérer le conditionnement et le chargement des produits finis.

Brionnet F.

RESUME POSTER 6

ENSMIC

Machinabilité des pâtes Simulation du comportement de la pâte boulangère en fabrication

Parce que de nombreux paramètres extrinsèques et intrinsèques influencent le comportement de la pâte, il est indispensable d'adapter la farine à l'utilisation attendue tout en tenant compte des contraintes industrielles. De fait, il est nécessaire de mettre en place un test considéré comme un outil prédictif de la qualité des farines pour pâte boulangère. Cette étude réalisée en collaboration avec la société MARIE SURGELES a permis de mettre au point cet outil : Le TAXT+. Les résultats sont communiqués dans ce poster.

Filloux A.M.

RESUME POSTER 7

ENSMIC

Le moulin pilote de L'ENSMIC
Un outil rare et ultra-moderne
plébiscité par les industriels

Ce poster présente une description détaillée des principales caractéristiques de ce moulin et exemples de prestations réalisées avec les chiffres-clés associés à son utilisation.

Brionnet F.

RESUME POSTER 8

PROGNOSIS

Développement d'un test bandelette innovant en format cassette pour la quantification de la DON dans les céréales et aliments pour animaux –

Echantillons négatifs détectés en seulement 30 secondes

La Desoxynivalenol (DON) est une mycotoxine très toxique pour la santé humaine et animale. Elle infecte les céréales et notamment le blé, l'orge, l'avoine et le maïs. L'objectif de cette étude a été de développer une méthode simple, rapide et hautement sensible pour la détection du DON dans les céréales et aliments pour animaux. La méthode et les résultats présentés dans ce poster ont démontré l'efficacité du test Quantum DON water extraction mis au point par Prognosis Biotech. S.A., résultats obtenus en seulement 30 ou 90 secondes.

Papageorgiou G., Ntantasios A., Hergoua'ch S., Meras V., Ntoupis T., Christodoulou S., Iliopoulou S.

Laboratoire de Biochimie, Département R&D, Prognosis Biotech S.A., Larissa, Grèce

RESUME POSTER 9

PANE VIVO

Le pain, un allié dans le contrôle de la glycémie

L'objectif de cette étude est de mesurer l'index glycémique d'un pain de la marque « pane vivo », pain de farine intégrale, moulue sur pierre et fabriquée par une méthode longue de fermentation par levain artisanal. La mesure de l'IG a été effectuée d'abord avec une méthode « in vitro » puis une méthode « in vivo ». L'effet de sa consommation sur la glycémie post-prandiale de sujets sains a également été évalué. Les résultats montrent que l'IG obtenu est bas (48,6) et que son impact sur la glycémie est bas (résultats in vivo).

Dr Pavoni S., Farano A.

RESUME POSTER 10

EUROGERM

Extensographe chez Eurogerm

L'objectif est de rechercher une caractérisation de la viscoélasticité des blés et farines avec une méthode rhéologique autre que l'alvéographe de Chopin. Le protocole « extensograph by eurogerm » peut permettre de comparer différentes variétés de blés en vue d'une sélection pour les futures maquettes mais également intervenir dans l'élaboration de maquettes « farine » définitives. Cette nouvelle expertise permet d'offrir aux clients meuniers et boulangers industriels, un nouveau moyen de choix, de suivi et de contrôle de leurs produits. Cependant, des études complémentaires sont envisagées pour faire de cette analyse une référence rhéologique.

RESUME POSTER 11

OMAS

Flexi-Mill – Comment OMAS réinvente la minoterie sur l'équilibre alimentaire

L'objectif est de repenser le moulin de demain à travers le Flexi-Mill, un moulin prédictif permettant de planifier matières premières en faisant communiquer les systèmes de gestion de l'entreprise avec la production. La collecte, l'évaluation et l'organisation des données permet ainsi d'assurer le fonctionnement optimal du moulin. Ce poster montre que le Flexi-Mill d'Omas est non seulement intelligent mais également durable car très efficace. En effet, il optimise les processus en améliorant le rendement de l'installation tout en réduisant les déchets.

RESUME POSTER 12

AGRO CAMPUS DIJON

Incidence de la consommation de pain au petit déjeuner sur l'équilibre alimentaire

Cette étude a pour objectif de montrer qu'une consommation importante de pain au petit déjeuner a une conséquence très positive sur l'équilibre alimentaire. Deux facteurs ont été étudiés : les grignotages et la relation quantitative entre le déjeuner (repas de midi) et le dîner (repas du soir). Les résultats montrent qu'une consommation supérieure à 50g lors de ce repas entraîne, d'une part, une baisse des grignotages y compris lorsqu'ils sont effectués l'après-midi et, d'autre part, conduit à rééquilibrer le rapport quantitatif entre le déjeuner et le dîner. Cette observation est d'autant plus prononcée si l'on prend en compte le facteur pondéral.

Dr Godard C. - Docteur en science de l'aliment