

NUTRITION HUMAINE

Comprendre l'**impact de la nutrition sur la santé** est un prérequis pour les industriels de l'agroalimentaire qui ne cessent **d'améliorer le profil nutritionnel de leurs produits**, en prenant en compte les attentes des consommateurs en faveur d'une **nutrition qui allie bénéfices santé et durabilité** avec une tendance grandissante pour la végétalisation de l'alimentation.

RÉPONDRE À VOS ENJEUX DE R&D

MIEUX COMPRENDRE LE LIEN ENTRE ALIMENTATION ET SANTÉ

- Caractériser les **propriétés fonctionnelles** et **nutritionnelles** des ingrédients et des aliments
- Exploitation et valorisation **des produits algaux** ou des **molécules de défense** issues de la **biomasse marine** en nutrition et santé (humaines, animales et végétales), en cosmétique, matériaux et composés biosourcés

OPTIMISATION DES RECETTES

- **Végétalisation** de l'alimentation
- **Réduction** du sodium
- **Comportement alimentaire** et évaluation des risques associés
- **Alimentations ciblées équilibrées** pour la mère et l'enfant, les seniors, la RHD et les sportifs
- **Nouvelles protéines** pour l'alimentation humaine

NUTRITION POUR TOUS LES ÂGES DE LA VIE

- Suivi des déterminants alimentaires, comportementaux, environnementaux et métaboliques et de leurs **impacts sur la santé** et les **maladies chroniques**

NOS ENGAGEMENTS AUPRÈS DES ENTREPRISES

- Être votre interlocuteur pour mener une analyse de vos besoins et identifier les équipes de recherche du réseau Carnot ayant les compétences nécessaires à votre projet de R&D
- Vous proposer une contractualisation rapide avec un mandataire unique
- Vous accompagner sur toute la durée du projet



contacts

Elisabeth PAYEUX, directrice - 06 83 48 61 37

elisabeth.payeux@agrifood-transition.fr

Frédérique MOISAN, assistante de direction - 06 50 03 08 41

frederique.moisan@agrifood-transition.fr

NOS RÉSULTATS



Mise en place d'outils de caractérisation de la qualité organoleptique et nutritionnelle de la spiruline

La consommation de spiruline est en pleine expansion. Mais son utilisation comme ingrédient peine à se développer en raison de caractéristiques organoleptiques particulières. Au cours du projet SPIGOU, mené par le CEVA, Vegenov et l'ENSCR, une trentaine de références très diverses de spiruline ont été collectées auprès de producteurs français, européens et internationaux. Les livrables sont : la formation d'un panel de dégustation, la définition de descripteurs du goût et de l'arôme, et la définition d'une méthode d'analyse des composés odorants volatils de la spiruline. Les résultats obtenus par analyse conjointe des données sensorielles et chimio-métriques confirment la complexité de l'odeur de la spiruline.

[Nous contacter pour en savoir plus](#)



Réduction de la teneur en sel dans les charcuteries

L'objectif du projet HUM... est la réduction de la teneur en sel dans les charcuteries. Les équipes de l'ADRIA, du CEVA, du LUBEM et de Vegenov évaluent l'efficacité de l'utilisation de sources d'umami d'origine végétale sur la qualité sensorielle et microbiologique dans un modèle de saucisse pâte fine.

Le projet vise à fournir :

- aux fournisseurs d'ingrédients, une méthode de criblage des matières premières et de PAI,
- aux IAA, de nouvelles pistes de réduction des teneurs en sodium de leurs produits de charcuterie.

[En savoir plus](#)



UNE RÉPONSE INTÉGRÉE ET PLURIDISCIPLINAIRE



Projets de R&D contractuelle directs entre équipes de recherche et entreprise

Prestations des plateformes technologiques

Mise en place de laboratoires communs

Conseil et expertise

Projets collaboratifs avec ou sans le soutien financier du secteur public

Thèses CIFRE

Chaires industrielles



Nous sommes membre du réseau des Carnot, un label d'excellence scientifique au service des entreprises.

[En savoir plus](#)



www.agrifood-transition.fr



640 chercheur·se·s



149 doctorant·e·s



95 brevets

9 unités de recherche

8 centres techniques

