

**8IEMES RENCONTRES SUR LES INNOVATIONS  
TECHNIQUES ET TECHNOLOGIQUES DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES**

**« Texture et rhéologie des aliments : Quelles innovations  
pour l'industrie ? »**

En partenariat avec  **Aliment**

**Mardi 10 Décembre 2019**

**De 10h00 à 16h00** (Accueil à partir de 9h30)  
**Grand amphi d'Oniris - Site de la Géraudière 44322 NANTES**

**(Voir plan sur [www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr))**

(Contact à TECALIMAN : Mme JOUAN ☎ 02 72 74 90 91)

**Entrée payante : 99 € TTC**

**MATINEE**

- **Introduction**  
Mme Fayolle, Oniris - M. Ducatel, Tecaliman - M. Hermon, CTCPA
- **Le passage d'une mesure de texture du laboratoire à la mesure en ligne : contraintes et verrous**  
Etudiants Apprentis d'Oniris
- **La mesure de croustillance comme moyen de contrôle de la texture des aliments**  
M. Guiader, SWANTECH
- **Mesure de dureté, gage de qualité pour optimiser votre production**  
M. Merlot, SOTAX
- **Mesure de la viscosité en ligne dans l'industrie agro-alimentaire**  
M. Vaysse, ANAEL

**APRES - MIDI**

- **Effet de paramètres de pétrissage sur la structure de la pâte et la texture du pain**  
M. Cheio, VMI
- **Etat de l'art sur la texturation par les hautes pressions**  
Apprentis Oniris et M. Hermon, CTCPA

**16h00** : Visite de la halle technologique d'Oniris

**Inscription préalable indispensable**

en cliquant sur le lien **ici**