

Programme journée Club AFSEP-Sud Ouest

Jeudi 17 Novembre 2016

Chimie analytique et gastronomie

Lieu : Laboratoire de Chimie de Coordination, 205 route de Narbonne, 31077 – Toulouse

Amphithéâtre Fernand Gallais

Le nombre de place de parking étant limité, vous pouvez utiliser le parking visiteur de l'UPS, 118 route de Narbonne et rejoindre le LCC à pied (5 minutes).

Métro ligne B, station Université Paul Sabatier

Horaire	Intervention	Fichier
09:15	Accueil - présentation de la journée Jean-Christophe Garrigues, CNRS Toulouse	
09:30	Analyse de composés bioactifs présents dans les aliments locaux et traditionnels. Application aux locavores, au diabète et à ses complications. Pr. Eric Marchioni, IPHC UMR7178, Faculté de Pharmacie, Illkirch.	
10 :30	Pause	
11:00	Analyses de composés néoformés au cours de la cuisson : Cas des Amines Aromatiques Hétérocycliques dans les viandes, par U-HPLC-APCI-MS/MS Sylvie Chevolleau, INRA UMR1331 TOXALIM, Toulouse	
11 :20	Impact du processus fermentaire sur les activités biologiques de la Kombucha. Silvia Villarreal, Faculté des sciences pharmaceutiques, Service de chimie analytique et œnologie, Toulouse.	
11 :40	L'HPTLC dans un laboratoire d'enzymologie, contribution à l'expertise des amylases utilisées en panification. Grégory Bayens, Lesaffre, Enzymologie – R&D, Marcq-en-Baroeul	
12 :00	Conseil d'Administration du Club	
12 :30	Repas pris sur place	
14:30	La chromatographie d'exclusion stérique : un outil pour une meilleure compréhension des propriétés émulsifiantes de la gomme arabique. Marina Atgié, Laboratoire de génie chimique, Toulouse	
14:50	Développement d'une approche intégrative pour évaluer l'exposition interne humaine au bisphénol S. Flore Grandin, INRA UMR1331 TOXALIM, Toulouse.	
15 :15	Conclusion et pause-café/thé discussion	