

Focus à paraître en décembre 2020

- Biocontrôle animal et végétal

Focus publiés 2019

- CleanTech : les technologies propres dans l'agroalimentaire
- Le pouvoir de la couleur des aliments

Focus publiés 2018

- Numérique et Performance et industrielle dans l'agro-alimentaire : états des lieux et perspectives
- Aliments fermentés : entre verrous réglementaires et attentes consommateurs
- Attentes et besoins nutritionnels en fonction des âges
- Mise à jour focus Seniors 2009 « nouvelles sources d'informations entre 2009 et 2017 sur les besoins, apports, stratégies nutritionnelles, nouveaux produits, etc., relatifs aux seniors »

Focus publiés 2017

- Attentes et usages des consommateurs en emballage
- Boîte à outils des caractéristiques des protéines végétales
- Millennials : quelles nouveautés leur proposer ?

Focus publiés 2016

- Agroalimentaire et Big Data
- Biodisponibilité des vitamines et des minéraux
- La valorisation des coproduits des industries agroalimentaires par fermentation
- Impact des micronutriments et des acides aminés dans l'alimentation animale sur la qualité des produits finis

Focus publiés 2015

- Macro-algues et Micro-algues : bénéfiques pour la santé, analyse technico économique
- Utilisation d'enzymes dans la fabrication d'ingrédients
- Anti-oxydants naturels : biodisponibilité et effets sur l'organisme anti ou pro-oxydants
- Transformation digitale des services marketing au sein des IAA
- Nouvelles sources de protéines marines

Focus publiés en 2014

- Évaluation et maîtrise de la texture des produits alimentaires

Focus publiés en 2013

- Impact des procédés sur la qualité nutritionnelle
- Nouvelles méthodes de caractérisation des flores d'intérêt
- Mesures optiques photoniques appliquées et applicables pour la qualité des fruits et légumes
- Image des fruits et légumes et attente des jeunes adultes
- Étude de faisabilité préalable au Développement d'Ingrédients Naturels Anti-Microbiens
- Influence du stress oxydant sur la viabilité de pathogènes alimentaires (*Campylobacter*) en fonctions de la flore endogène des aliments
- Combinaison de procédés à effets barrière : quelles applications pour les ovoproduits (Hurdle Technology et ovoproduit)

Focus publiés en 2012

- Quantification de traces de jaune dans le blanc d'œuf
- Méthode de quantification des Salmonelles pour les denrées alimentaires d'origine animale
- Analyses des avis européens relatifs aux biomarqueurs

Focus publiés en 2011

- Comparaison des différentes méthodes d'évaluation physico-chimique des capacités antioxydantes des ingrédients naturels
- Concevoir une alimentation pour l'animal favorisant la santé et le bien-être de l'homme, et préservant les ressources naturelles ainsi que l'environnement
- Produits laitiers fermentés, formules infantiles et immunomodulation : potentiel de la fraction laitière et de la fraction bactérienne
- De l'intérêt de l'eau électrolysée dans les industries agroalimentaires

Focus publiés en 2010

- Enrichissement des produits alimentaires en composés nutritionnels - santé par des procédés de biotechnologies
- Diversification des produits laitiers à finalité culinaire : screening des fonctionnalités des crèmes ménagères suite à des modifications de l'environnement protéique des globules gras
- Solutions clean label pour la conservation / stabilité des produits de BVP - Recherche de solutions de substitution à l'utilisation d'additifs chimiques ou à la vaporisation à l'alcool

Focus publiés en 2009

- Évaluation des gisements des coproduits végétaux et des solutions technologiques de valorisation
- Les Problématiques Santé actuelles et en émergence qui touchent ou toucheront la cible « Seniors » et l'offre nutritionnelle à développer pour en retarder ou limiter l'impact
- Assemblage des protéines globulaires alimentaires et applications potentielles : état de l'art
- Identification d'espèces bactériennes d'intérêt alimentaire par spectrométrie de masse : état de l'art

Focus publiés en 2008

- Identification des étalons existants sur le marché pour le dosage des polyphénols
- Contamination alimentaire des œufs et ovoproduits : origine et transfert des contaminants vers l'œuf et l'ovoproduit

Focus publiés en 2007

- Nouveaux capteurs optiques susceptibles d'améliorer les caractéristiques biochimiques en IAA
- Étude bibliographique sur les matières grasses laitières en vue d'établir des perspectives de valorisation alimentaire et non alimentaire
- Évaluation de la qualité nutritionnelle des œufs et ovoproduits
- Valorisation des coproduits d'origine animale (filière viande)
- Ingrédients alternatifs aux antibiotiques facteurs de croissance en alimentation animale
- Étude des solutions technologiques permettant de diminuer la quantité d'acides gras trans dans les produits de panification – biscuiterie
- Réduction et substitution du sel dans différentes matrices alimentaires
- Hydrolysats protéiques : analyse de l'offre existante sur les marchés des ingrédients alimentaires, nutrition - santé et cosmétiques