

# Commandez vos 3 études thématiques

via votre [espace adhérent](#) ou en écrivant à [valorial@pole-valorial.fr](mailto:valorial@pole-valorial.fr)

## Études publiées ces 5 dernières années

- Innovation alimentaire : concilier quête de prix et quête de sens (2023)
- Sourcing durable en nutrition humaine et animale : exemples d'initiatives remarquables (2022)
- Biocontrôle animal et végétal (2021)
- Nouvelles technologies à fort impact pour les industries agroalimentaires (2021)
- Aliments transformés et immunité (2021)
- Produits laitiers : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Boissons non alcoolisées : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Nutrition sportive : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Boulangerie : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021 en anglais)
- Viande, poisson, fruits de mer et plats préparés : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Bébés et enfants en bas âge : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Naturalité et transformation des produits : manger vrai (2021)
- CleanTech : les technologies propres dans l'agroalimentaire (2019)
- Le pouvoir de la couleur des aliments (2019)
- Numérique et performance et industrielle dans l'agro-alimentaire : états des lieux et perspectives (2018)
- Aliments fermentés : entre verrous réglementaires et attentes consommateurs (2018)
- Attentes et besoins nutritionnels en fonction des âges (2018)
- 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 » (2018)
- Attentes et usages des consommateurs en emballage (2017)
- Boîte à outils des caractéristiques des protéines végétales (2017)
- Millennials : quelles nouveautés leur proposer ? (2017)



# Commandez vos 3 études thématiques

via votre [espace adhérent](#) ou en écrivant à [valorial@pole-valorial.fr](mailto:valorial@pole-valorial.fr)

## Études publiées avant 2016

- Agroalimentaire et Big Data (2016)
- Biodisponibilité des vitamines et des minéraux (2016)
- La valorisation des coproduits des industries agroalimentaires par fermentation (2016)
- Impact des micronutriments et des acides aminés dans l'alimentation animale sur la qualité des produits finis (2016)
- Macro-algues et Micro-algues : bénéfiques pour la santé, analyse technico économique (2015)
- Utilisation d'enzymes dans la fabrication d'ingrédients (2015)
- Anti-oxydants naturels : biodisponibilité et effets sur l'organisme anti ou pro-oxydants (2015)
- Transformation digitale des services marketing au sein des IAA (2015)
- Nouvelles sources de protéines marines (2015)
- Évaluation et maîtrise de la texture des produits alimentaires (2014)
- Impact des procédés sur la qualité nutritionnelle (2013)
- Nouvelles méthodes de caractérisation des flores d'intérêt (2013)
- Mesures optiques photoniques appliquées et applicables pour la qualité des fruits et légumes (2013)
- Image des fruits et légumes et attente des jeunes adultes (2013)
- Étude de faisabilité préalable au Développement d'Ingrédients Naturels Anti-Microbiens (2013)
- Influence du stress oxydant sur la viabilité de pathogènes alimentaires (*Campylobacter*) en fonctions de la flore endogène des aliments (2013)
- Combinaison de procédés à effets barrière : quelles applications pour les ovoproduits (Hurdle Technology et ovoproduit) (2013)
- Quantification de traces de jaune dans le blanc d'œuf (2012)
- Méthode de quantification des Salmonelles pour les denrées alimentaires d'origine animale (2012)
- Analyses des avis européens relatifs aux biomarqueurs (2012)
- Comparaison des différentes méthodes d'évaluation physico-chimique des capacités antioxydantes des ingrédients naturels (2011)
- 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 (2011)
- Produits laitiers fermentés, formules infantiles et immunomodulation : potentiel de la fraction laitière et de la fraction bactérienne (2011)
- De l'intérêt de l'eau électrolysée dans les industries agroalimentaires (2011)
- Enrichissement des produits alimentaires en composés nutritionnels - santé par des procédés de biotechnologies (2010)
- Diversification des produits laitiers à finalité culinaire : screening des fonctionnalités des crèmes ménagères suite à des modifications de l'environnement protéique des globules gras (2010)
- 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 (2010)

