

Site web:

<https://meurice.org/>

Meurice R&D - Brasserie et Industries agroalimentaires

Domaine(s) de compétence(s)

- Sciences des denrées alimentaires
- Secteur alimentaire (+de la santé en nutrition)
- Secteur cosmétique
- Secteur brassicole, malterie

Compétence(s) détaillée(s)

Technologie et procédés de fermentation (dans le secteur brassicole en particulier): développement de nouvelles technologies de fermentation et amélioration des processus de brasserie

Recherche et Développement lié à la brasserie: matière première (malt, levure, houblon), levure, produits finis (bière, boissons fermentées) et sous-produits (drêches, résidus de levure, antioxydants), stabilité organoleptique des boissons fermentées, étude des caractéristiques nutritionnelles de la bière, propagation de la levure, les analyses de routine (arômes, densité, alcool, amertume, tenue de mousse, recherche de contamination par PCR et étalements...), développement de nouveaux produits fermentés (industrie des boissons, bières sans alcool), ...)

Biochimie et physiologie des microorganismes d'intérêt industriel (viabilité, vitalité, résistance à l'éthanol, production de sous-produits, analyse de molécules aromatiques microbiennes, ...)

Sélection et amélioration des levures industrielles (hybridation et modifications génétiques), production de bioéthanol

Etude de molécules biologiquement actives (issues de la levure ou d'autres extraits naturels): mesure de la prolifération cellulaire, de l'activité métabolique, de la sénescence, de l'apoptose ou de la migration sur différents modèles cellulaires, analyse par ELISA, western blot, immunocytochimie, (immuno-) fluorescence ou luminométrie ;

Technologie alimentaire (analyses nutritionnelles, tests de vieillissement, ingénierie gastronomique, analyses de COV, ...);

Caractérisation physico-chimique et nutritionnelle des aliments (polyphénols, gluten, acides aminés, antioxydants, texture, activité de l'eau, propriétés technofonctionnelles des protéines, ...).

Food pairing

Analyse sensorielle (tests descriptifs, discriminatifs, consommateurs): pour le positionnement de nouveaux produits alimentaires ou cosmétiques

Caractérisation physico-chimiques et sensorielles des produits de la ruche (pollen, miel, cire, propolis)

Cellule « Nutrition – Santé »: étiquetage nutritionnel, allégations santé, enquêtes de consommation alimentaire, législation (novel food)

Équipement(s)

- Propagateur de levure 50 L
- Microbrasserie pilote jusqu'à 50 L
- Cuves de fermentation 2x50 L
- Tout les équipements de base pour le contrôle qualité des brassins (+PCR)
- Stabilité de la mousse (NIBEM – Haffmans)
- Turbidimètre d'Haffmans (VOS ROTA 90/25)
- Mesure d'alcool (Alcolyzer®)
- Analyseur de CO2 d'Anton Paar (CarboQC)
- Densimètre d'Anton Paar (DMA 4500)
- Balance IR (Sartorius)
- Viscosimètre Anton Paar
- Tannomètre Pfueller

- Tannomètre Pfeuffer
- Cytomètre Beckmann
- Vi-Cell Beckman
- Texturomètre Lloyd Instruments
- NIR Perkin Elmer
- GeneUp Biomerieux (RT-PCR)
- Analyse de l'azote « kjeldahl »
- Minéralisateur et distillateur Büchi « B-323 »
- Chromamètre Minolta CR-300
- Système d'extraction Soxhlet Büchi « B-810 »
- Mesure de l'activité en eau (Rotronic)
- Chambres climatiques (vieillessement : produits alimentaires, packaging)
- Laboratoire d'analyses sensorielles (Norme iso 8589)
- Laboratoire d'analyses sensorielles (Norme iso 8589)
- Chromatographie gazeuse (GC-FID, GC-ECD, GC-MS, GC-MS-ODP)

Projet(s) de recherche financé(s)

- CBI-739: Win4Company ITS TIME TO BEE: Habeebee

Mots-clefs

Sciences de la santé humaine , microbiologie , sciences des denrées aliment