Campus Agro Paris-Saclay, Palaiseau (91)

https://www.linkedin.com/in/rodrigo-costa-b42388bb/

Rodrigo Costa

Doctorant

Rodrigo.costa@agroparistech.fr

Début du projet : 2023

A PROPOS DE MOI

Diplômé d'une licence en Chimie et d'un master en Nutrition et Sciences des Aliments à AgroParisTech, je poursuis ma passion pour la recherche académique tout en conservant mon côté artistique dans mon temps libre.

Équipe CoMiAl

Communautés Microbiennes Alimentaires

Superviseurs :
Sophie Landaud et Rebeca Garcia.

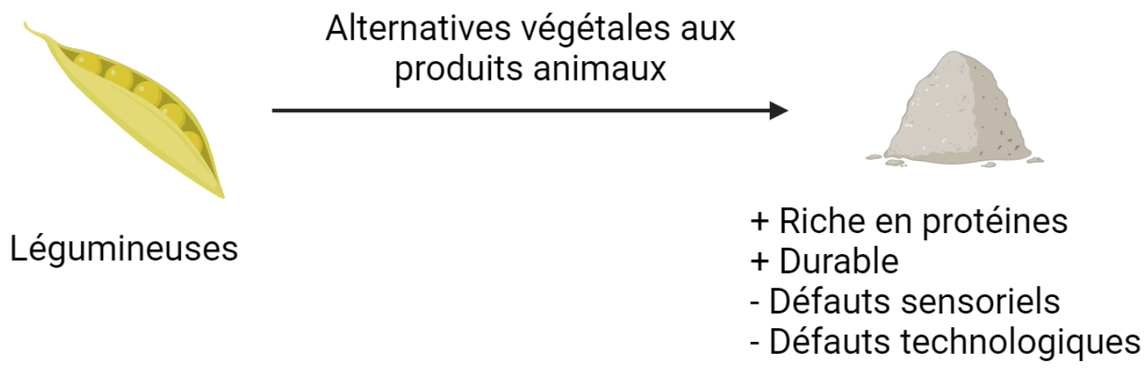
Mots-clés

Fermentation;
Enzymologie; Volatiles.

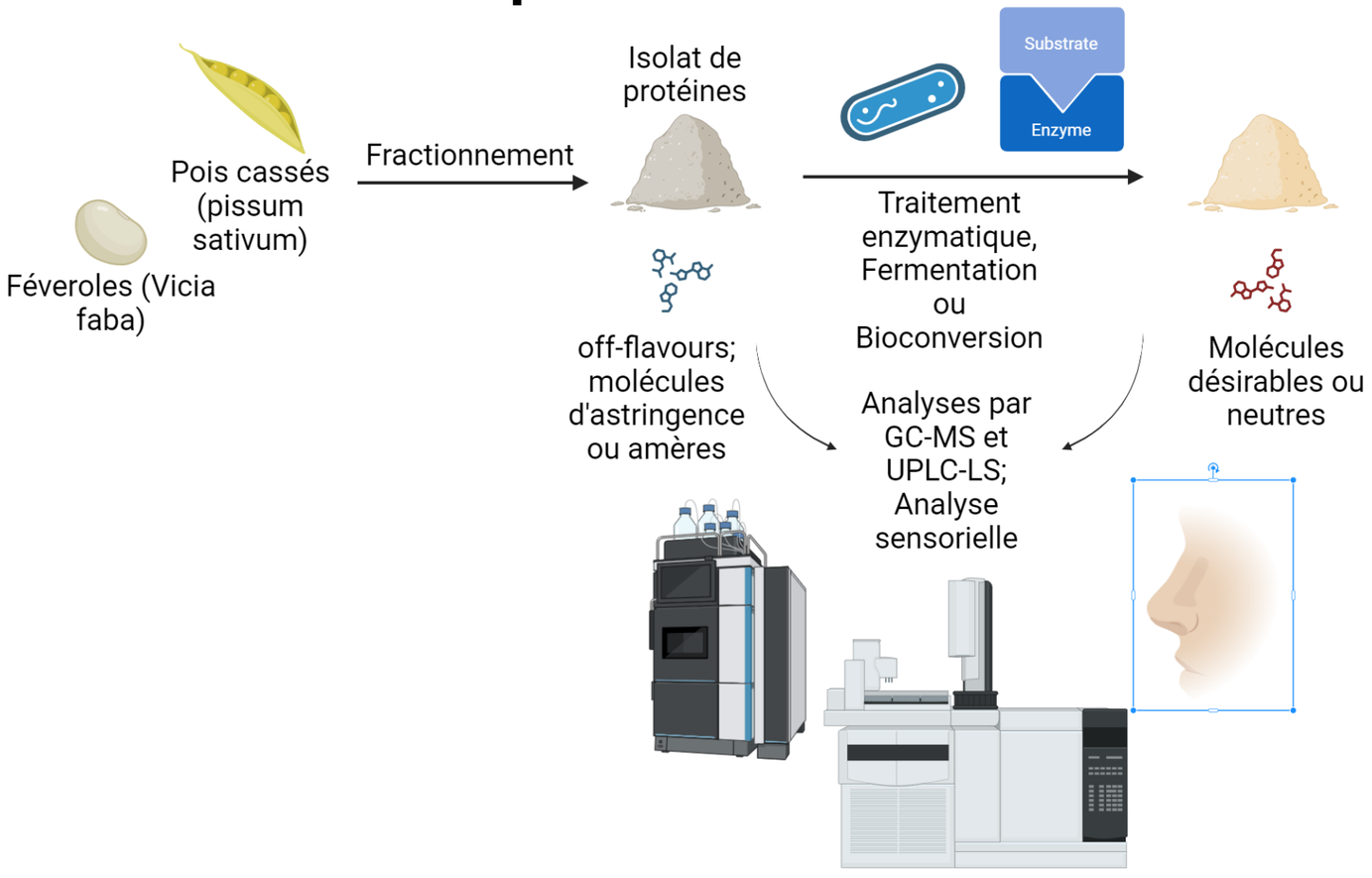
Étude de l'intérêt de bioprocédés enzymatiques, fermentaires et leur association pour améliorer la durabilité d'ingrédients riches en protéines végétales.

Graphical abstract

Contexte socio-économique



Etapes de la thèse



Objectifs

- Dégradation des molécules considérées des off-flavours ainsi que des notes d'astringence et amertume dans des isolats de protéine de pois et de féveroles.

Techniques utilisées

- Techniques classiques de microbiologie
- Analyses biochimiques (GC-MS, GC-MS-O, UPLC-MS)
- Analyse sensorielle/Olfactométrie

Pour en savoir plus …

Financeurs & Collaborateurs