









www.l

www.linkedin.com/in/charlot te-hollestelle-6646171ab

Charlotte Hollestelle Doctorante

charlotte.hollestelle@agroparistech.fr



A PROPOS DE MOI

Diplômée de Chimie ParisTech, c'est passionnée par la chimie des cosmétiques et sensible aux enjeux environnementaux que je me suis lancée vers un doctorat alliant ces deux domaines!



Équipe GéPro

Génie des Produits Superviseurs : Camille MICHON, Delphine HUC-MATHIS, David BLUMENTHAL **Mots-clés**

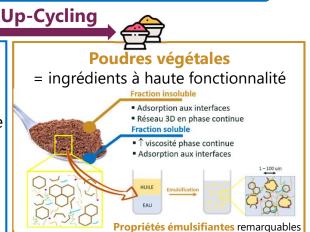
Coproduits, Valorisation, particules végétales, émulsions, stabilité, science des matériaux

VALORISATION DE COPRODUITS VÉGÉTAUX POUR LA STABILISATION D'ÉMULSIONS "CLEAN LABEL"

Graphical abstract

Coproduits alimentaires = déchets

- **12,5** millions t/an (MS)
- 20% provient de l'étape de transformation
- Haute fonctionnalité
- Levier d'action pour alimentation durable



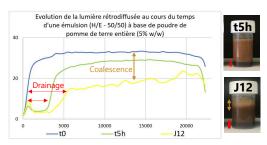
Classification des végétaux en 4 groupes des comportements présumés en émulsion Coproduits très Coproduits Coproduits Coproduits riches en riches en protéiques insolubles solubles H/E 50/50 H/E 50/50 + 5 % poudre de Akènes + Peaux de **Peaux** Coques de d'oianons camélia pulpe de fraise manque S. 4h P, 8 i

Objectifs

- Évaluer une nouvelle voie de valorisation de coproduits non fractionnés
- Comprendre les mécanismes de stabilisation des émulsions par les poudres végétales
- Modéliser un outil de formulation raisonnée

Techniques utilisées

- Granulométrie laser (suivi de coalescence)
- Microscopie optique
- Rétrodiffusion



Financeurs & Collaborateurs

*S = uniquement les solubles, P = poudre entière

