

📍 Campus Agro Paris-Saclay, Palaiseau (91)

🌐 [LinkedIn.com/in/federica-secco-81a242107/](https://www.linkedin.com/in/federica-secco-81a242107/)

**Federica Secco**

*Doctorante*

*federica.secco@agroparistech.fr*



Début du projet : 2023

## A PROPOS DE MOI

Diplômée en Chimie à l'Université de Trieste, toujours passionnée par la cuisine et la nutrition, après une brève expérience en R&D dans le secteur agroalimentaire, j'ai commencé mon doctorat pour me spécialiser en chimie alimentaire.



## Équipe GéPro

*Génie des Produits*

Superviseurs:

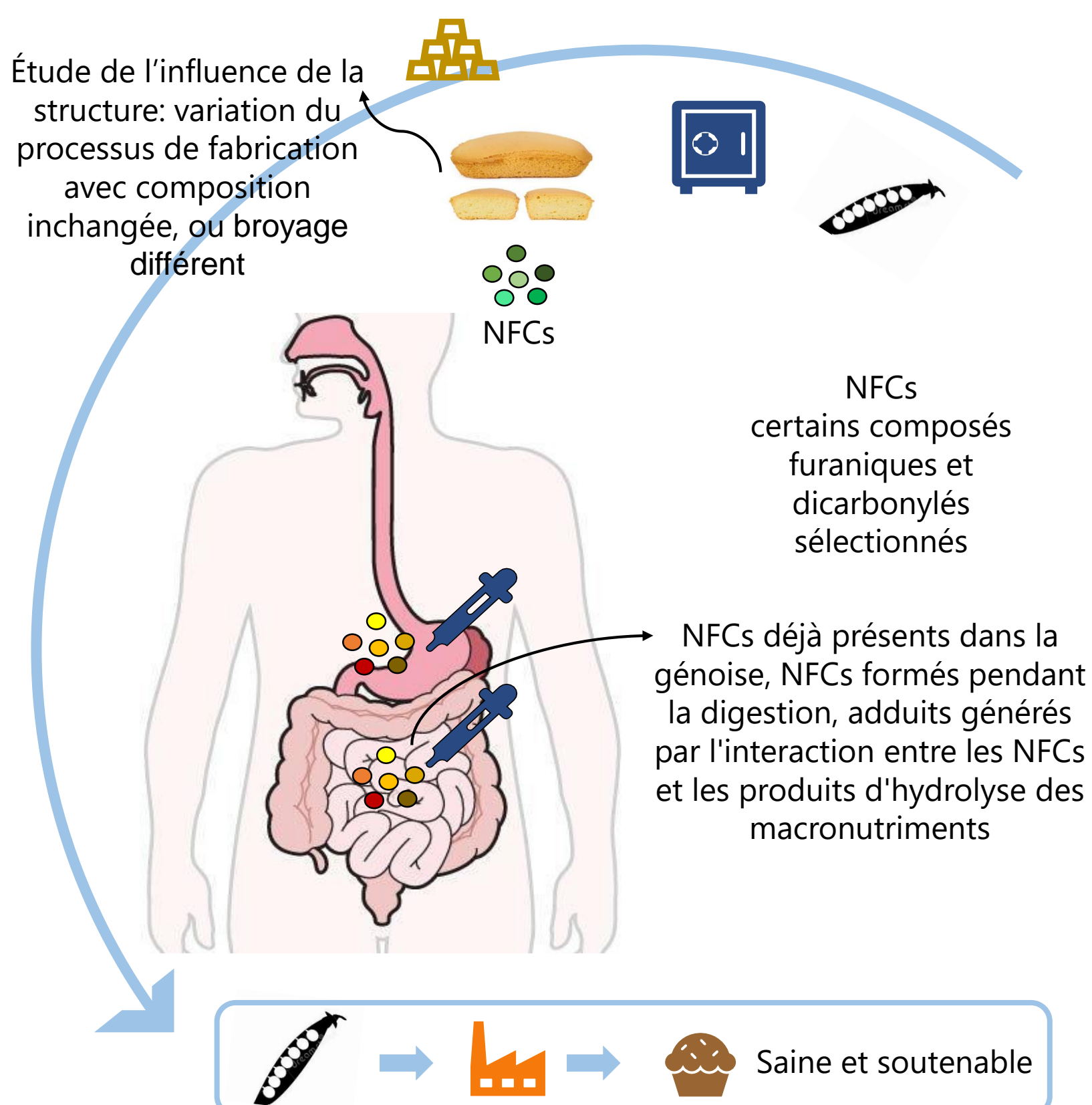
Barbara Rega et Véronique Bosc

## Mots-clés

Chimie des aliments, légumineuses, composés néoformés, réactivité de Maillard, digestion, bioaccessibilité, relations structure/réactivité

# Digestion *in vitro* de matrices transformées: effet de la structuration, du procédé et de la composition sur la bioaccessibilité de composés néoformés (NFCs)

## Graphical abstract



## Objectifs

- Etudier la réactivité des NFCs sélectionnés pendant la digestion et leurs adduits avec les produits de l'hydrolyse des macronutriments
- Evaluer l'influence de la structure du cake sur la réactivité et la bioaccessibilité des NFCs
- Contribuer à l'optimisation de la production d'aliments à base de légumineuses afin de réduire la génération de NFCs et contribuer à une alimentation soutenable et saine.

## Techniques utilisées

- Digestion *in vitro* INFOGEST
- HPLC UV, HPLC QTOF, HPLC MS QEX
- Granulométrie, microscopie confocale et viscosimétrie

## Financiers & Collaborateurs