

Campus Agro Paris-Saclay, Palaiseau (91)

linkedin.com/in/sofiagrechigarcia/

**Sofia Grechi Garcia**

*Doctorante*

sofia.grechi-garcia@inrae.fr



Début du projet : 2023

**A PROPOS DE MOI**

Diplômée en Ingénierie Agroalimentaire, toujours passionnée par la R&D, mon parcours s'est très vite orienté vers cet axe. Après quelques expériences en recherche appliquée, j'ai souhaité poursuivre avec une thèse en science des aliments



**Équipe CoMIAI + GéPro**

Communautés Microbiennes Alimentaires

Superviseurs : Pascal BONNARME, Véronique BOSC, Vincent HERVÉ

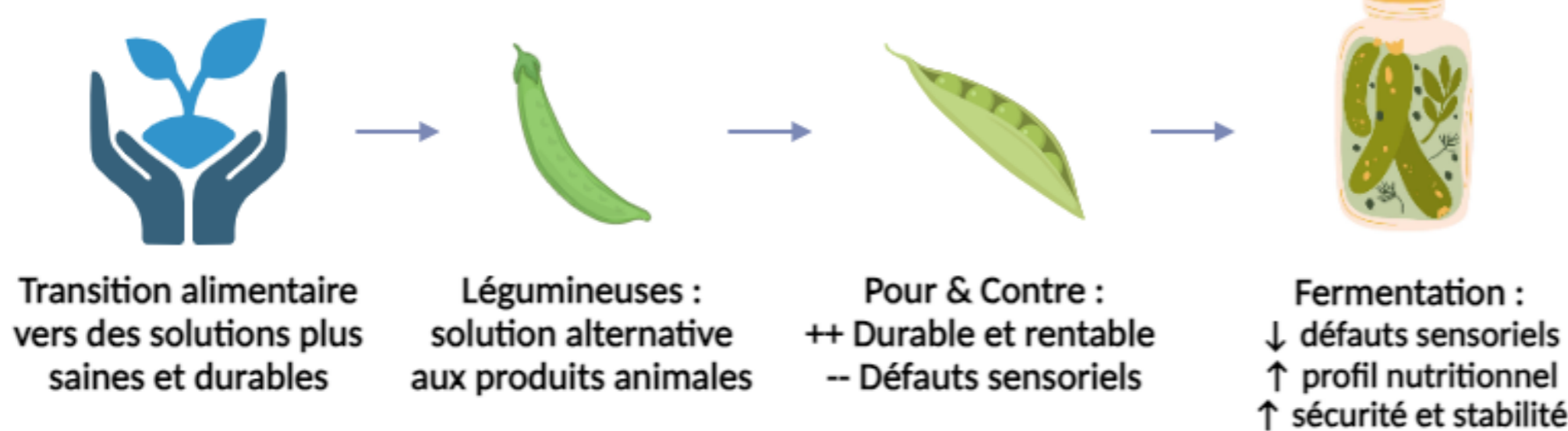
**Mots-clés**

Protéines végétales, fermentation, consortia microbiens, ingénierie écologique

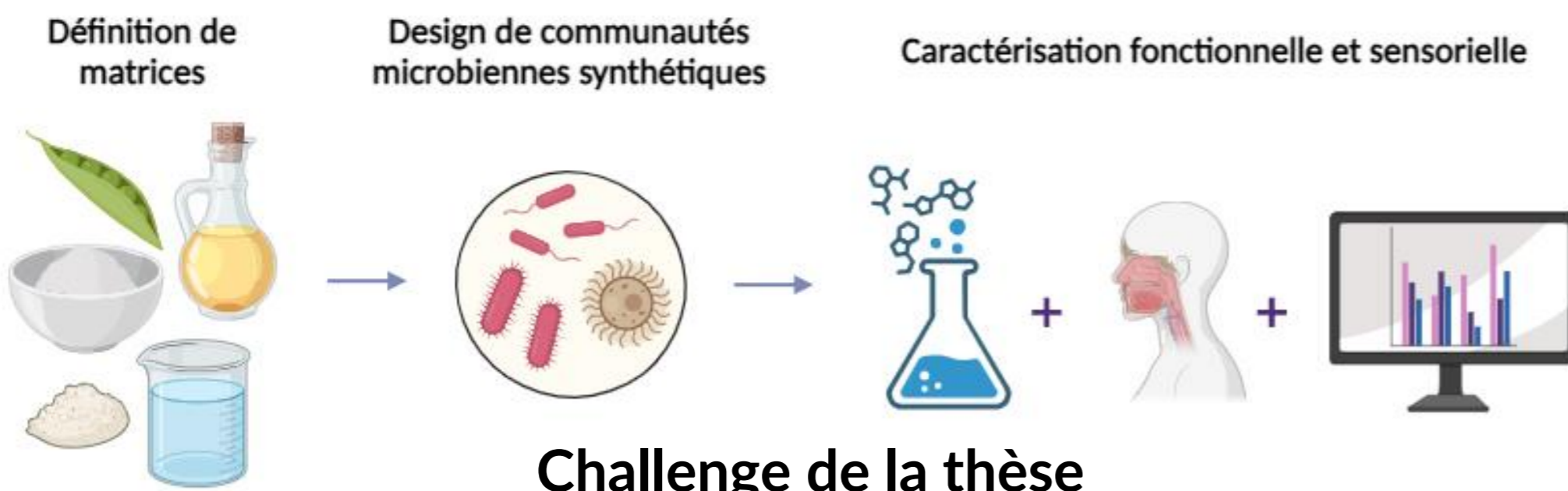
**Formulation d'aliments fermentés enrichis en protéines végétales par une approche d'ingénierie écologique**

**Graphical abstract**

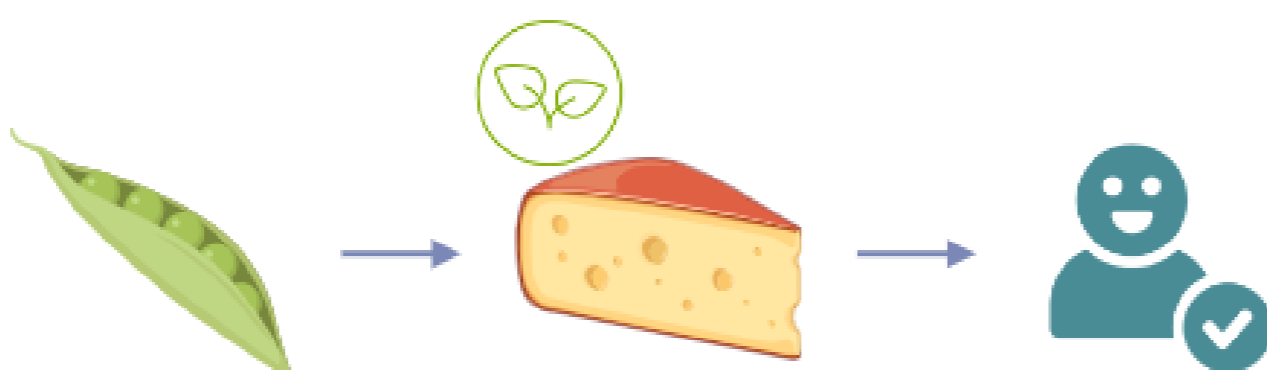
Contexte socio-économique & scientifique



Phases de la thèse



Challenge de la thèse



**Objectifs**

- Définition de matrices riches en protéines végétales
- Identification des effets matrices composition / structure sur la fermentation
- Design de communautés microbiennes synthétiques adaptées à la fermentation de matrices
- Caractérisation fonctionnelle et sensorielle des matrices

**Techniques utilisées**

- Texturométrie / Rhéométrie
- Microbiologie / Écologie microbienne
- Microscopie confocale
- Analyses chimiques (LC, GC)
- Analyse sensorielle / Olfactométrie

**Financiers & Collaborateurs**

