

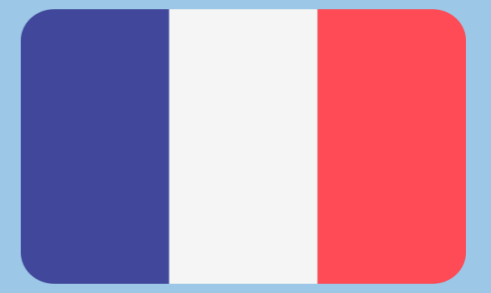
📍 Campus Agro Paris-Saclay, Palaiseau (91)

🌐 [linkedin.com/in/clara-sefani-95117a219](https://www.linkedin.com/in/clara-sefani-95117a219)

Clara SEFANI

Doctorante

clara.sefani@agroparistech.fr



Début du projet : 2025

A PROPOS DE MOI

À l'issue de mon Master en Nutrition et Sciences des Aliments, mention Ingénierie des Produits et des Procédés (IPP) à AgroParisTech, j'ai souhaité poursuivre mes études en me formant par la recherche qui éveille ma curiosité et nourrit ma fascination.



Équipe GéPro

Génie des Produits

Superviseurs : Véronique BOSC, Barbara REGA, Rebeca GARCIA

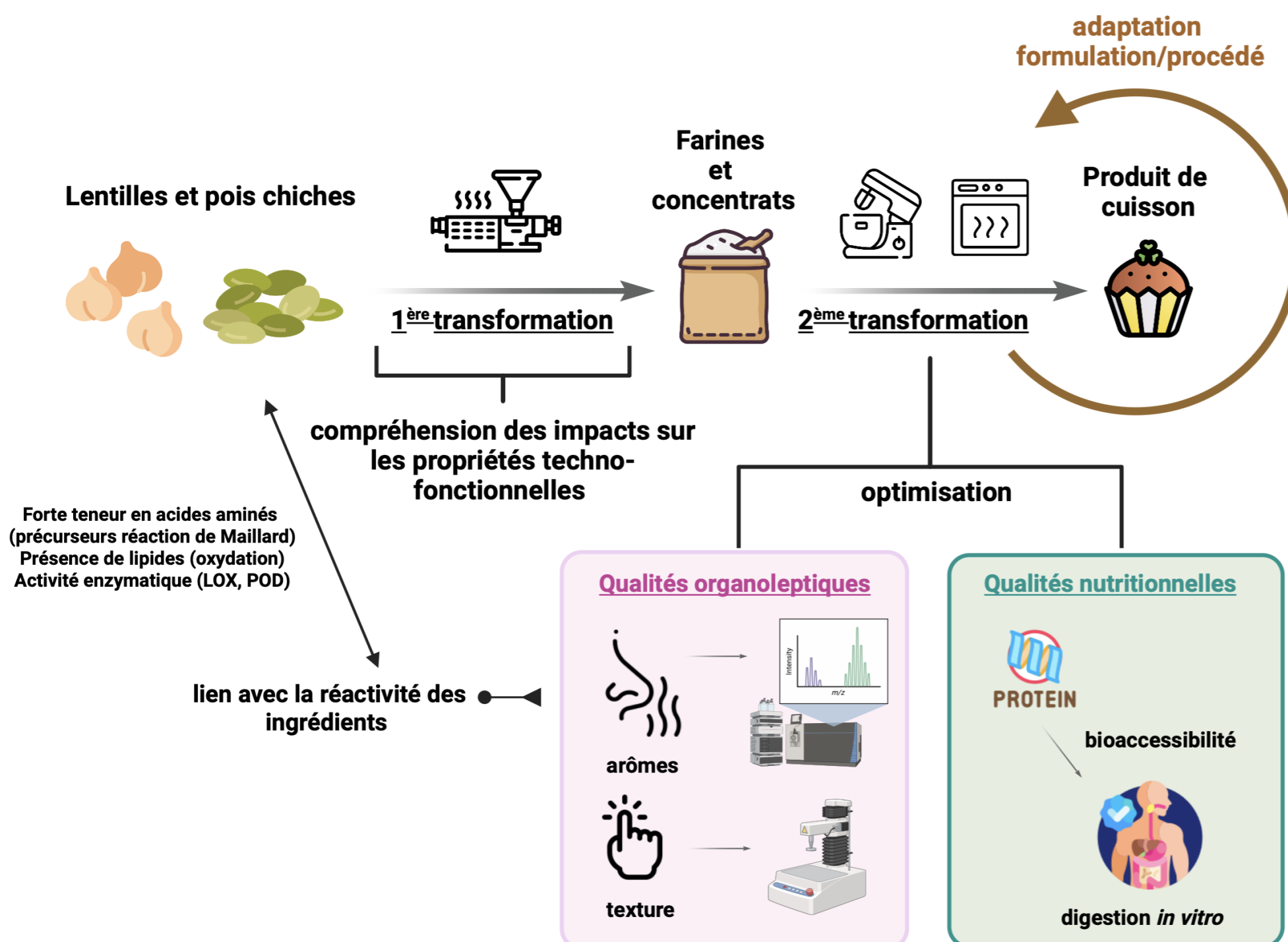
Mots-clés

Légumineuses, transformation, propriétés techno-fonctionnelles, organoleptiques et nutritionnelles, réactivité, formulation/procédé

De la première à la deuxième transformation des légumineuses : orientation des itinéraires technologiques pour des produits de cuisson aux qualités sensorielles et nutritionnelles maîtrisées

Graphical abstract

Projet ValoN : valorisation de l'azote du champ au consommateur



Objectifs

- Acquérir une meilleure compréhension du lien entre 1^{ère} et 2^{ème} transformation sur les propriétés techno-fonctionnelles d'ingrédients à base de légumineuses
- Appréhender de manière systémique la synergie entre ingrédients et procédés

Techniques utilisées

- Formulation
- Rhéologie / Texturométrie
- Microscopie (CLSM, MEB)
- Spectroscopie IR
- Chromatographie Gazeuse (GC-MS)
- Colorimétrie
- Digestion *in vitro* (INFOGEST)

Financiers & Collaborateurs