

EQUIPE DE L'AXE MAPS

Permanents

EQUIPE –UNIV-NANTES – CRTT St Nazaire:
Abdellah ARHALIASS (PR-Univ NANTES)
Eric LEROY (CR-CNRS-CRTT St Nazaire)
Peggy VAUCHEL (ATER-Univ Nantes)
EQUIPE -ENITIAA:
Alain LeBAIL (PR-ENITIAA)
Gaëlle ARVISENET (MCF-ENITIAA)
Francine FAYOLLE (PR-ENITIAA)
Joëlle GRUA (MCF-ENITIAA)
Marie De LAMBALLERIE (PR-ENITIAA)
Laurent LE THUAULT (MCF-ENITIAA)
Catherine LOISEL (MCF-ENITIAA)
Jean-Yves MONTEAU (MCF-ENITIAA)
Denis PONCELET (PR-ENITIAA)
Carole PROST (PR-ENITIAA)
Thierry SEROT (PR-ENITIAA)
Hélène SIMONIN (MCF-ENITIAA)
EQUIPE - ERT – OPERP – IUT Carquefou:
Outillages et Procédés d'Elaboration
Réactifs des Polymères
Nadine ALLANIC
Sofiane BELHABIB
Rémi DETERRE
Pierre MOUSSEAU
Cécile NICOLAZO
Alain SARDA
Philippe VACHOT

Doctorants récents ou en cours

Doctorants récents ou en cours :
08-11: C Leroux - Extrusion - Extraction de Chitine (GEPEA-IFREMER)
08-11: S. Abang (Encapsulation lipase-Biodiesel-Malaysia-ENITIAA)
08-11: C. Kouakou (valorisation coproduits marin-aromes – ENITIAA)
07-10: C. Bieche (HP Inactivation microorganismes – ENITIAA-ENV)
07-10: A. Marquez (extrusion – aromes – Contrat-ENITIAA)
07-10: C. Cataneo (fumage poisson – MENRT – ENITIAA)
07-10: M. Schoebitz (Encapsulation de rhizobacteria – Europe RHIBAC-ENITIAA)
06-09: S. Mezaize (Pates congelées /gluten – Europe - EU-FRESHBAKE-ENITIAA)
06-09: F. Ben-Aissa (Pain-thermomécanique – Europe - EU-FRESHBAKE-ENITIAA)
06-09: P. Poinot (arôme pain – Europe – EU-FRESHBAKE-ENITIAA)
05-09: I. Nicorescu (Structuration de Mousse-agrégats protéiques-ENITIAA)
05-08: L. Bilancetti (enrobage poudre – MARIE CURIE-ENITIAA)
05-08: L. Ming (microencapsulation par évaporation de solvants-ENITIAA)
05-08: G. Ongmayeb (formation de membranes en encapsulation-Industrie-ENITIAA)

05-08: E. Talensier (foisonnement par mélangeur statique-MENRT-ENITIAA)
05-08: A. El Labban (Cuisson des pièces moulées en caoutchouc-Operp- UNIV-IUT)

Post Docs récents ou en cours

Post-docs en cours :
M. Orłowska (08-09): perturbation électriques et changement phase (CNRS)
R. Zuniga (05-09)-Chili-Pain-EUROPE-EU FRESHBAKE
A.S. Prata (07-08)- Brésil – Contrôle microencapsulation REGION
J. Keramat (08-09) – Acrylamides en panification –EU-FRESHBAKE
M. Ngadi (08-09)-Projet AISQAL-Furanes
T. Dessev (08-09)-Bulgarie-Innovation cuisson (Freshbake+REGION)
B. Oliete (08-09)-Espagne-Cryotexturation des pâtes à pain (Freshbake)
A. Viliere (08-09)-France – Arômes Cidre