

Cours de Gastronomie moléculaire

Année 2014

Vous aimez cuisiner ? Vous aimez donc la chimie !

La cuisine opère des modifications moléculaires : autant les maîtriser, n'est-ce pas ?

Lieu :

AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris (amphithéâtre Risler)

Dates :

2 et 3 juin 2014

Horaires :

9.00-17.30

Déroulé :

Thème traité	Conférencier
Introduction : les aliments sont faits principalement de molécules de divers types, ce que l'on nomme des composés.	Hervé This, INRA/AgroParisTech, Fondation Science&Culture Alimentaire (Ac des sciences)
Il y a deux types d'environnement dans les aliments que l'on cuit : l'intérieur (température limitée à 100 °C par la présence d'eau) et l'extérieur (qui peut atteindre des températures considérables)	H. This
Les modifications chimiques qui surviennent lors de la cuisson des	Gilles Gandemer,

viandes	INRA Lille
Les transformations des protéines : la coagulation	H. This
Les transformations des protéines : les hydrolyses	
Les transformations des lipides : les réactions d'oxydation	Jean Louis Sébédio, INRA Theix, Clermont- Ferrand
Les transformations des polysaccharides : le cas des bêta élimination	H. This
Les transformations des lipides : la protection par des anti-oxydants	Luc Eveleigh, AgroParisTech
Des questions de couleur : chlorophylles et caroténoïdes	Juan Valverde, Monaghan Mushrooms
Les modification des polyphénols : les polyphénols	Véronique Cheynier, INRA Montpellier, SupAgro
Les modifications des composés purs : le cas de la vanilline, de la cystéine	H. This
La modification des vitamines : le cas de la vitamine C	Catherine Renard, INRA Avignon
Les réactions croisées : les réactions de Maillard	
Les transformations à haute température : la formation des HAP	Valérie Camel, AgroParisTech
Les transformations à haute température : la formation de composés odorants	Pierre Giampaoli, AgroParisTech

Note :

Donnés chaque année pendant deux jours, les Cours de gastronomie moléculaire AgroParisTech/INRA sont des cours publics, gratuits, non diplômants (des attestations de présence peuvent être établies).

Les horaires sont toujours 9.00/12.30, 14.00/18.00.

Les inscriptions se font en ligne sur le site d'AgroParisTech : <http://www.agroparistech.fr>