



HAL
open science

Polyphenols and Analysis in fruits and products

Sylvain Guyot

► **To cite this version:**

Sylvain Guyot. Polyphenols and Analysis in fruits and products. Journée d'animation de l'axe 3 de la SFR QUASAV "Valorisations et qualité des plantes et extraits riches en polyphénols", SFRR QUASA, UFR Sciences, Université d'Angers, Dec 2018, Angers, France. <hal-03326013>

HAL Id: hal-03326013

<https://hal.inrae.fr/hal-03326013v1>

Submitted on 25 Aug 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization



Journée d'animation de l'axe 3 de la SFR QUASAV

« **Valorisations et qualité des plantes et extraits riches en polyphénols** »

Vendredi 7 Décembre 2018

UFR Sciences, Université d'Angers (Amphi E, Bâtiment A)

9h30 : Accueil des participants

Matinée : Succès et perspectives de valorisation des polyphénols végétaux

10h00: H. Stuppner (AT, Univ. Graz) : coordinateur ou porteur de divers projets (MediHealth, NATPROTEC, DNTI) impliquant les valorisations nutritionnelle et thérapeutique des polyphénols. « Polyphenols as source for new hit and lead compounds ».

10h30 : J.-M. Merillon (FR, Univ. Bordeaux) : dir. scientifique Polyphenols Biotech – « Valorisation nutritionnelle et cosmétique des polyphénols de la vigne »

11h00 : S. Martens (IT, Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige) : porteur d'un projet EUREGIO ExPoApple2 visant à valoriser les activités biologiques des dihydrochalcones des pommiers « Exploring the potential of apple dihydrochalcones »

11h30 : P. Engler (FR, NorFeed¹, Angers) : Valorisation des polyphénols en nutrition animale

12h-14h : Pause-déjeuner

Après-midi : Qualités des végétaux et extraits, riches en polyphénols

14h00 : R. Symoneaux (GRAPPE) : Polyphénols des pommes et qualité gustative ?

14h30 : A.-S. Fabiano (FR, GREEN, Univ. Avignon) : Eco-extraction des polyphénols

15h00 : A. Schinkovitz (SONAS) : La spectrométrie de masse par désorption-ionisation laser (LDI) sans matrice, un outil d'analyse des mélanges complexes de polyphénols

15h30 : S. Guyot (FR, INRA Le Rheu, Equipe Polyphenols, Reactivity, Processes) : Polyphénols des fruits : analyse et caractérisation

16h00 : Discussion, échanges des opportunités

¹ Partenaire LabCom Feed InTech