

Monitoring dairy protein aggregate structure allows to control the texture of emulsions

C. Garnier¹, T. Loiseleux¹, P. Gelebart¹, M. Chevalier², M.H. Famelart², T. Croguennec², M. Anton¹, A. Riaublanc¹

¹ UR1268 INRA, Biopolymères Interactions Assemblages, Nantes, France

² UMR1253 INRA, Science et Technology du lait et de l'oeuf, Rennes, France

catherine.garnier@inrae.fr

