

Mécanismes biologiques et perception des mélanges d'arômes et de saveurs

Compétences

Etudes des mécanismes biologiques de la perception et caractérisation sensorielle des mélanges d'odeurs et/ou de saveurs.

L'équipe s'intéresse plus particulièrement:

- aux récepteurs sensoriels : interactions des composés responsables des odeurs/saveurs avec les récepteurs
- à l'intégration des signaux sensoriels olfactifs et gustatifs
- à l'impact de molécules biologiques (enzymes, protéines de liaison) sur les interactions récepteurs-composés sensoriels.

Secteurs d'activité

- Agroalimentaire
- Parfumerie et Cosmétique
- Pharmaceutique
- Hygiène, Entretien, Ambiance
- Textile
- Communication
- Vente, Distribution

Atouts/équipements spécifiques

- Equipe pluridisciplinaire
- Expertise en olfactométrie
- Expertise en biochimie (réceptologie)
- Olfactomètre multi-voies, chromatographie gazeuse couplée à l'olfactométrie (GC-O), microcalorimètre, dichroïsme circulaire, imagerie calcique

Applications possibles

- Masquage, synergie et accord dans les mélanges d'odeurs et de saveurs
- Analyse d'arômes complexes
- Interactions arômes/saveurs, compensation inter-sensorielle
- Biotransformation de composés volatiles/médicaments administrés par voie nasale
- Elaboration de biocapteurs
- Production de protéines sapides (liées à la saveur)

Exemples de clients : Lyonnaise des Eaux, Robertet, Unilever, Marie SA, Lactalis