

ISA Lille

- Ecole d'ingénieurs en sciences du vivant
- 4 spécialisations : agriculture, agroalimentaire, environnement, paysage
- Formation par voie intégrée ou par apprentissage

Vos contacts

CONSEIL

Pierre VANDENDRIESSCHE / Responsable du Pôle Agroalimentaire
Tél. : 03 28 38 46 33
Email : pierre.vandendriessche@yncrea.fr

Lucile GABEREL / Responsable Prestations Analyse Sensorielle
Tél. : 06 27 17 08 75
Email : lucile.gaberel@yncrea.fr

RECHERCHE

Sylvie CHOLLET / Responsable de l'Unité Alimentation et Qualité
Tél. : 03 28 38 46 36
Email : sylvie.chollet@yncrea.fr

L'ISA est un organisme de formation professionnelle permettant une prise en charge par votre OPCA. C'est également un établissement d'enseignement supérieur d'intérêt général à but non lucratif et dans ce cadre, en faisant appel à nos services, votre crédit d'impôt recherche est doublé (60%).



LE POLE AGROALIMENTAIRE DE L'ISA



48 BD VAUBAN - 59046 LILLE CEDEX
TEL : 03 28 38 48 48 - FAX : 03 28 38 48 47
WWW.ISA-LILLE.FR
Une école d'Yncrea Hauts-de-France



GRANDE ÉCOLE D'INGÉNIEURS

AGRICULTURE

AGROALIMENTAIRE

ENVIRONNEMENT

PAYSAGE

Crédit photos: Schutterstock
Imprimé par une Imprimerie certifiée ImprimVert, sur du papier recyclé,
avec des encres à base végétale • Nord/Imprim Steenvoorde



Des études sur mesure, des solutions à vos questions ! L'équipe du pôle agroalimentaire intervient de A à Z, de la phase de R&D à la commercialisation d'un produit.

CONCEVOIR VOS PRODUITS

Process alimentaires

- Formulation et mise au point de nouveaux produits
 - Amélioration du profil nutritionnel
 - Amélioration de procédés de transformation
 - Optimisation des durées de vie
- Halle technologique pour formulation et pré-séries de vos produits, ou pour la démonstration de vos équipements

ANALYSER VOS PRODUITS

Analyses physico-chimiques

- Etude des propriétés rhéologiques
- Identification et quantification d'arômes, d'additifs, d'antioxydants
 - Analyses nutritionnelles
- Corrélations entre mesures physico-chimiques et évaluations sensorielles

TESTER VOS PRODUITS

Evaluation sensorielle

- Tests consommateurs
 - Panels experts
- Tests discriminatifs (pool de dégustateurs initiés)
 - Cartographie des préférences
 - Formations en entreprise
 - Statistiques

GARANTIR VOS PRODUITS

Management de la sécurité sanitaire

- Conseil et formation en sécurité sanitaire des aliments
 - Mise en place des plans HACCP

L'unité **Alimentation et Qualité** est l'organe de **recherche** du pôle agroalimentaire. Elle fait partie du laboratoire Régional de Recherche en Agroalimentaire et Biotechnologie, l'Institut Charles VIOLLETTE.

EVALUATION SENSORIELLE

- Etude des méthodes descriptives alternatives
- Etude des différents types d'apprentissage sur la catégorisation et les représentations mentales de stimuli (bières)
- Mise en évidence de l'influence culturelle sur la perception des aliments aux niveaux descriptifs, perceptifs et hédoniques

ECO-EXTRACTION

- Développement de nouveaux procédés propres pour l'obtention de nouveaux produits (ingrédients riches en biomolécules actives, notamment des polyphénols) à partir de différentes sources naturelles (notamment coproduits des industries agroalimentaires) afin de valoriser de façon optimale des matières premières et coproduits.