



maison  
**Innovergne**  
Cellule d'Interface Technologique



En collaboration avec:



**vous invitent le 29 Juin 2018 de 8h45 à 12h00**  
**Faculté Dentaire , 2 Rue de Braga, 63100 Clermont-Ferrand**

## La bouche : premier contact avec l'aliment ! Quel impact sur la conception de vos produits ?

Que se passe-t-il dans la bouche ? Initiation de la digestion, accessibilité des nutriments, libération des goûts, sensation des textures...

La phase orale est la première étape de la digestion et le premier contact avec l'aliment. La prendre en compte dans sa globalité (mastication, salive, dentition) est donc indispensable à la formulation de vos futurs produits.

Vous êtes un industriel de **tout secteur d'activité**: produits carnés, laitiers, céréaliers, produits nutritionnels... faites appel au **PLATEAU TECHNIQUE MASTICATEUR ARTIFICIEL**.

**08h45 -09h15**

**Accueil des participants**

**09H15**

**Présentation du PLATEAU TECHNIQUE MASTICATEUR ARTIFICIEL et de l'expertise scientifique et technique**

Enregistrement de la mastication *in vivo*, salive humaine et artificielle, forces masticatoires développées, analyse du bol alimentaire...en lien avec l'état oral.

Simulation *in vitro* de conditions observées *in vivo*.

Marie-Agnès Peyron (INRA) Martine Hennequin (UCA) Alain Woda (UCA) Olivier François (UCA)

**10h15**

**Visite du plateau et démonstrations**

Démonstration 1 : Mise en œuvre du masticateur, simulation de différentes mastications, imprégnation salivaire...

Démonstration 2 : Cinétique de formation du bol alimentaire, caractéristiques du bol alimentaire (granulométrie, rhéologie, digestion enzymatique salivaire, biochimie...).

**11H30**

RDV individuels : technique et financier (en complétant votre fiche d'inscription)

**Participation gratuite, inscription requise en cliquant ici jusqu'au 26 Juin**



V 20180524