

Sabine Danthine

Dr. Sabine Danthine is Associated Professor of Lipid Science and Technology at Gembloux Agro Bio-Tech, University of Liège, Belgium.

She received her Engineer Diploma in Chemistry and Food Science from FUSAGx (1997), her Diploma of Advanced Studies in Agricultural Sciences and Biological Engineering Research from FUSAGx (2004), and her Ph.D. from FUSAGx (2007).

She has 17 years of academic research experience in physico-chemistry, surfactants, formulation and functionality of food emulsions (eg. dairy and vegetable creams), and fat crystallization. Her main interest is now in the physicochemical characterization of oils and fats.

FONCTIONNALISATION DES MATIÈRES GRASSES ALIMENTAIRES

SABINE DANTHINE, CHRISTOPHE BLECKER

Science des Aliments et Formulation, GxABT, ULg

Mots Clés / Keywords :

lipides, technologie, fonctionnalité

Résumé / Abstract :

Les sources d'huiles et à leur disposition plusieurs graisses naturelles sont moyennés : en plus des mélanges relativement limitées. Au sein simples, l'hydrogénation, des matières grasses d'origine le fractionnement et végétale, la plupart sont l'interestérification permettent fluides, seules quelques-unes de fonctionnaliser les matières sont solides ou semi-solides grasses. Les deux dernières à température ambiante. techniques sont actuellement Des profils de fusion et/ou privilégiées en raison de cristallisation spécifiques sont leur caractère plus « doux ». pourtant requis selon les Des exemples de recherches applications auxquelles les menées au sein du laboratoire produits qui les contiennent de Science des Aliments et sont destinés. Pour répondre Formulation (GXABT-ULg) à ces besoins particuliers, les seront présentés pour en technologues alimentaires ont illustrer l'intérêt.