



□ **PAM - Procédés alimentaires et**
Vous êtes ici : Accueil **microbiologiques**

RAPPORT D'ÉVALUATION | FR

PAM - Procédés alimentaires et microbiologiques

Type : Rapport d'évaluation des unités de recherche

Campagne d'évaluation : 2015-2016 (vague B) - Publié le : 17/05/2016

Établissement(s) concerné(s) : Agrosup Dijon - Institut national supérieur des sciences agronomiques de l'alimentation et de l'environnement , Université de Bourgogne

Domaine(s) disciplinaire(s) de recherche : Sciences et technologie (ST) ; Sciences de la vie et de la terre (SVE) ; ST5 Sciences pour l'ingénieur ; SVE3 - Molécules du vivant, biologie intégrative (des gènes et génomes aux systèmes), biologie cellulaire et du développement pour la science animale

Domaine(s) scientifique(s) : 8 - Sciences pour l'ingénieur ; 10 - Sciences agronomiques et écologiques

Panel(s) ERC : LS9 Applied life sciences and biotechnology: agricultural, animal, fishery, forestry and food sciences

Nom des équipes de l'unité : PMB - Procédés Microbiologiques et Biotechnologiques ; VALMIS - Vin, Aliment, Microbiologie et Stress ; PCAV - Physico-Chimie des Aliments et du Vin

Mot(s) clé(s) : Aliments ; Vin ; Microorganismes ; Macromolécules ; Stress environnementaux ; Transferts ; Mutagenèse ; Procédés ; Probiotiques ; Encapsulation ; Rhéologie ; Emballages ; SVE1_3



Rapport Hcéres - PAM - Procédés alimentaires et microbiologiques

(54 Ko) - PDF ([/sites/default/files/media/publications/rapports_evaluations/pdf/B2017-EV-0212198A-S2PUR170012066-016184-RF.pdf](#))