

THÈME 1 : APPLICATIONS DES ACTIFS BIOTECHNOLOGIQUES D'ORIGINE MICROBIENNE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE :

Les communications présentées sous cette thématique mettront en lumière les derniers développements dans la prospection, la caractérisation et l'application en industrie agroalimentaire des microorganismes (procaryotes et eucaryotes) et de leurs biomolécules (enzymes et métabolites).

THÈME 2 : MOLÉCULES ET EXTRAITS VÉGÉTAUX BIOACTIFS : DE L'EXTRACTION À L'INCORPORATION DANS L'ALIMENT :

La tendance actuelle du développement durable rend de plus en plus incontournable l'activité de valoriser les extraits végétaux. De même, la dynamique actuelle du marché des denrées alimentaires oblige les industriels à formuler constamment de nouveaux produits en remplaçant les ingrédients synthétiques par des ingrédients naturels. Quoique, cet objectif ne peut être atteint que si les procédés de leur obtention et leur incorporation sont maîtrisés.

THÈMES



WAIBIA 2021

THÈME 3 : BIOSÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

Cette thématique vise le progrès et l'innovation, dans le domaine de biosécurité alimentaire, via des méthodes appropriées et efficaces de prévention, de bioconservation d'aliments, contre les pathogènes et les germes de détérioration, et l'intégration de biomolécules ou probiotiques pour la santé et le bien-être du consommateur.

THÈME 4 : PROGRÈS ET APPLICATIONS DES BIOTECHNOLOGIES DANS LA FILIÈRE VIANDE ET PRODUITS CARNÉS :

Cette thématique porte sur les progrès et l'application de la biotechnologie pour la filière viande et les produits carnés. Elle inclut toutes recherches innovantes, entre autres, l'amélioration de la production animale, la production de viande, ses procédés de transformation, la maîtrise de ses qualités et la valorisation de ses sous-produits.