

Le Carnot Qualiment® accompagne les entreprises dans leurs enjeux d'innovation en alimentation humaine, à travers des projets d'amélioration et de développement de produits alimentaires, pour être au plus près des attentes des consommateurs. Qualiment® propose à ses partenaires privés une offre de compétences transversales, mettant en œuvre les moyens scientifiques et technologiques nécessaires pour développer des aliments mieux produits, mieux construits, mieux perçus et mieux adaptés.

www.qualiment.fr

QUALIMENT®, L'APPUI DE LA RECHERCHE POUR LE DÉVELOPPEMENT D'ALIMENTS :

Mieux produits

- Pouvoir maîtriser les procédés industriels pour améliorer la qualité nutritionnelle et sensorielle de l'aliment
- Eco-concevoir les équipements et les lignes de production
- Travailler au « minimal processing » pour satisfaire la demande en « naturalité »

Mieux construits

- Comprendre l'impact de la structure de l'aliment sur la biodisponibilité des nutriments et composés sensoriels
- Améliorer les procédés par *ingénierie reverse*
- Stabiliser les ingrédients et agents technologiques pour préserver leurs fonctionnalités
- Proposer de nouvelles formulations pour répondre à la demande de « naturalité »

Mieux adaptés

- Comprendre les effets physiologiques des nutriments et des probiotiques sur les fonctions de l'organisme dans des populations spécifiques (séniors, sportifs, enfants)
- Comprendre les causes des effets délétères (allergies, intolérances, composés néoformés ou anti-nutritionnels) des aliments
- Étudier l'impact de l'alimentation sur le microbiote intestinal et l'impact du microbiote sur la santé
- Contribuer à l'élaboration des allégations et recommandations nutritionnelles

Marchés adressés

- Agroalimentaire



Mieux perçus

- Développer de nouveaux outils pour mesurer l'appréciation du consommateur
- Identifier les molécules et mécanismes responsables des qualités olfactives et gustatives des aliments
- Comprendre la formation de l'image sensorielle et les rôles de la mémoire et des expositions alimentaires dans l'appréciation et les choix alimentaires



Qualiment® : 3 atouts essentiels

- Un portail unique qui vous donne accès à l'ensemble des forces de recherche publique française en alimentation
- Des moyens technologiques à la pointe de l'innovation, et des compétences pluridisciplinaires pour vous proposer une solution sur-mesure
- Des scientifiques dédiés à votre projet, ayant l'expérience du partenariat avec les entreprises

Notre engagement : qualité et professionnalisme

- Des outils et procédures simplifiés, avec la garantie de la certification ISO 9001 obtenue par Qualiment® pour ses pratiques de contractualisation
- Un transfert de technologies optimisé, et une politique de propriété intellectuelle claire et harmonisée au sein de tous les partenaires du Carnot Qualiment® pour faciliter les échanges



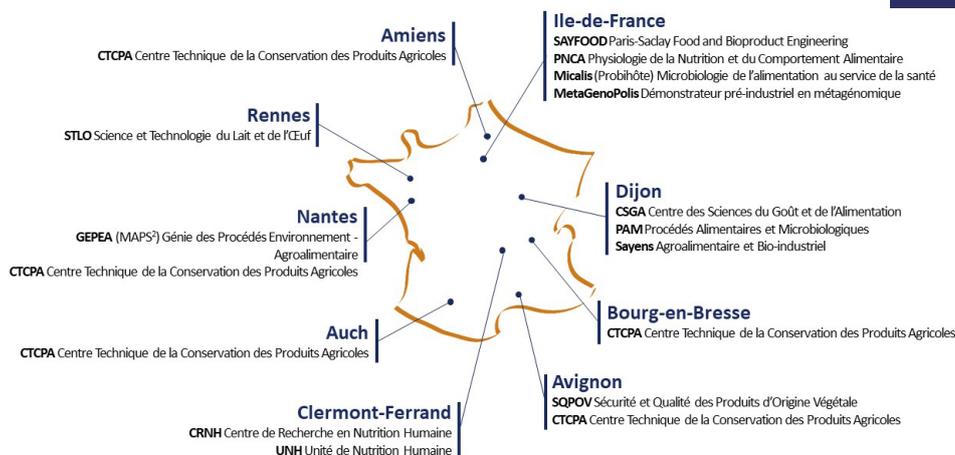
Chiffres

Personnels de recherche (ETP) : 550
Doctorants : 250

Recettes partenariales avec entreprises : 12,5 M€
Budget consolidé : 54 M€

Contacts

Carnot Qualiment
INRAE
 28, rue du Docteur Finlay
 75 015 Paris
 +33 (0)7 50 15 86 52
qualiment@inrae.fr



12 tutelles

