



La Compréhension Moléculaire au service d'une Alimentation Innovante.

Christian CAMPARGUE

*Analytical Sciences Director
Danone Global Research & Innovation Center*

Chez Danone, notre mission est de promouvoir la santé par l'alimentation au plus grand nombre, en inspirant des pratiques alimentaires et de consommation plus saines et durables. Nous nous engageons à avoir un impact positif sur la nutrition, la société et l'environnement, que ce soit à travers nos produits laitiers et d'origine végétale, nos eaux ou notre nutrition spécialisée.

Nous croyons que l'alimentation, la nutrition et la santé sont indissociables, et que la science est essentielle pour renforcer ce lien. Nos produits sont développés grâce à une démarche scientifique rigoureuse et des analyses moléculaires précises qui garantissent leur qualité et leurs bénéfices en réponse aux attentes des consommateurs.

La structure macromoléculaire, la fonctionnalité des polymères et la disponibilité des composés volatils sont autant de facteurs cruciaux influencés par les processus industriels, y compris le comportement de nos ferments. Leur caractérisation fine est essentielle pour comprendre la perception sensorielle de nos produits. La texture, apportée par les protéines ou les polysaccharides, et la richesse en composés volatils, vecteurs du goût et de l'odeur, résultent d'une interaction complexe entre le type de ferment, le processus appliqué, la matrice alimentaire et l'emballage.

Grâce à des approches analytiques physiques et chimiques complémentaires, nous comprenons finement les interactions moléculaires et définissons des signatures produits répondant aux préférences des consommateurs. En mobilisant des techniques structurales comme la microscopie, la granulométrie ou la rhéologie, combinées à des approches chimiques autour de la chromatographie liquide ou en phase gazeuse, nous offrons une réponse complète à la caractérisation moléculaire des produits alimentaires.

Depuis 1919, le petit pot de Danone a parcouru un long chemin, et nous continuons à innover pour un avenir plus sain et durable.

Mots Clés : Innovation, Nutrition, Sensoriel, Analyses moléculaires et structurales.