

QUALIMENT

INTITULE DE L'INSTITUT CARNOT	Qualité nutritionnelle et sensorielle des aliments
DATE DE PREMIERE LABELLISATION	2011
TUTELLE(S)	INRA, Université d'Auvergne, Université de Bourgogne, CNRS, AgroSup Dijon, Agro ParisTech
NOMBRE DE CHERCHEURS	516
BUDGET RECHERCHE	43 M€
RECETTES CONTRACTUELLES	6 M€
SECTEUR(S)	Biologie-Santé
DESCRIPTION	<p>Cet Institut Carnot réunit un ensemble d'équipes complémentaires en France capable de répondre aux demandes industrielles sur la qualité des aliments avec des objectifs de qualité sensorielle et nutritionnelle.</p> <p>Il regroupe 11 entités organisées autour de 4 pôles : sensorialité/goût et comportement alimentaire, nutrition, structure de la matrice et procédés.</p>
REGION(S) D'IMPLANTATION	Ile-de-France, Auvergne, Bourgogne, Pays de Loire
VILLE(S) D'IMPLANTATION	Dijon, Paris, Clermont, Nantes