
Audrey Cosson

Chargée de Recherche - Sciences sensorielles et alimentaires

Coordonnées

[Envoyer un mail](#)



Discipline(s)

Nutrition, Sciences des aliments, Evaluation sensorielle

Activités / CV

MES ACTIVITES

Audrey Cosson est docteure en Génie des aliments de l'Université Paris-Saclay. Après en cursus combinant science de l'aliment et science sensorielle, elle a rejoint fin 2021 le Centre de recherche de l'Institut Lyfe.

Audrey Cosson est chargée de recherche au sein de l'équipe Nutrition. Elle s'intéresse à des projets de recherche dans l'axe Sciences des aliments, à la croisée de la recherche scientifique et des arts culinaires (formulation d'aliments, intégration d'ingrédients dans la matrice alimentaire et leur impact sur l'appréciation/évaluation sensorielle, ingénierie sensorielle). En particulier, elle s'intéresse aux problématiques liées à la durabilité de l'alimentation, notamment à base de produits végétaux, ainsi que de l'alimentation des personnes âgées couplant plaisir sensoriel et besoins nutritionnels.

MON PARCOURS

- 2021-aujourd'hui : Chargé de recherche en sciences des aliments et évaluation sensorielle, Centre de recherche de l'Institut Lyfe
- 2021 : Maître de conférence contractuelle, AgroParisTech, France
- 2021: Doctorat en Génie des aliments, Université Paris-Saclay, France
- 2018 : Ingénieur Recherche, Roquette Frère, France
- 2017 : Diplôme d'ingénieur en AgroAlimentaire, AgroParisTech, France

ENSEIGNEMENT

- 2021-aujourd'hui : Enseignante en sciences des aliments, Institut Lyfe
- 2021 : Maître de conférence contractuelle, AgroParisTech : Science des aliments et bioproduits
- 2019-2020 : Chargé de TD, AgroParisTech : analyse sensorielle, analyse statistique

Informations complémentaires

MES RECHERCHES EN 5 MOTS CLEFS

Formulation, Perceptions, Ingénierie sensorielle, Consommateurs, Protéines végétales

MES PUBLICATIONS

- Cosson A, Meudec E, Ginies C, Dane A, Lieben P, Descamps N, Cheynier V, Saint-Eve A, Souchon I, *Identification and quantification of key phytochemicals in peas - Linking compounds with sensory attributes*, Food Chemistry, 2022, 385, 132615. [doi: 10.1016/j.foodchem.2022.132615](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132615)
- Cosson A., Oliveira Correia L., Descamps N., Saint-Eve A., Souchon I (2022). Identification and characterization of the main peptides in pea protein isolates using ultra high-performance liquid chromatography coupled with mass spectrometry and bioinformatics tools. Food Chemistry, 367, 130747. doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130747.
- Cosson A., Blumenthal D., Descamps N., Souchon I, Saint-Eve A. (2021). Using a mixture design and fraction-based formulation to better understand perceptions of plant-protein-based solutions. Food Research International, 110151. doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110151
- Cosson, A., Souchon, I., Richard, J., Descamps, N., & Saint-Eve, A. (2020). Using multiple sensory profiling methods to gain insight into temporal perceptions of pea protein-based formulated foods. Foods, 9(8), 969. doi.org/10.3390/foods9080969
- Cosson, A., Delarue, J., Mabile, A.-C., Druon, A., Descamps, N., Roturier, J.-M., Souchon, I., & Saint-Eve, A. (2020). Block protocol for conventional profiling to sensory characterize plant protein isolates. Food Quality and Preference, 83, 103927. doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103927

MA PAGE PROFILE

[Linkedin](#)

.....

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

Contact

Estelle PETIT
Responsable Innovation
epetit@institutlyfe.com