# **Sarah Domingie**

#### Doctorante

#### Coordonnées

Envoyer un mail



## Discipline(s)

Nutrition, Sciences des aliments, Analyse sensorielle

#### Thèmes de recherche

Science de l'alimentation, Recherche participative, Ingénierie sensorielle, Vieillissement

#### Activités / CV

#### **MA THESE**

Approche multi-critère et multi-acteur pour mieux concevoir des produits alimentaires adaptés à la physiologie et aux attentes des jeunes séniors

• Résumé de la thèse

#### **RATTACHEMENTS**

UMR SayFood, INRAE, AgroParisTech, Université Paris Saclay (Ile-de-France)

#### **MON PARCOURS**

- 2022 aujourd'hui: Doctorante au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et Agro Paris Tech, sous la co-supervision de Dr Agnès Giboreau, (Institut Paul Bocuse), Dr. Anne Saint-Eve (AgroParisTech), et Dr. Audrey Cosson (Institut Paul Bocuse)
- 2022 : Coordinatrice de projet scientifique, CIRC-OMS, Lyon
- 2019 2021 : Master en Nutrition Humaine, Lyon
- 2008 2018 : Enseignante d'anglais, Neoma/CESi, Rouen
- 2006 2007 : Analyste scientifique, BBSRC, Swindon, UK
- 2002 2005 : Licence en biochimie, Université de Bath, UK

#### Informations complémentaires

#### **MES ACTIVITES**

**Objectif principal** : explorer les habitudes, attentes et besoins de jeunes seniors afin de développer de produits alimentaires adaptés

#### Objectifs spécifiques du projet :

• Fournir une meilleure compréhension des besoins nutritionnels et modifications sensorielles dus au vieillissement

- Co-création des produits alimentaires innovants : mener une recherche participative avec les acteurs de la chaîne alimentaire et les consommateurs cibles : chercheurs en science des aliments, chefs culinaires, sociologues, médecins, diététiciens, seniors, etc
- Développer et tester des produits alimentaires innovants dans une approche multi-contrainte et multi-sensorielle prenant en compte toutes les diversités et contraintes des seniors

#### MA THESE EN QUELQUES MOTS CLEFS

Nutrition des seniors - innovation culinaire - ingénierie sensorielle - recherche participative

#### **MA PAGE PROFIL**

LinkedIn

. . . . .

## Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

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

## **Contact**

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
Envoyer un email
+33 (0)4 26 20 97 63

### Carrière

> Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire