

---

# 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, Vieillesse

## 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](#)

.....

## A la une

[3rd edition - International Symposium on Altered Taste - 14 & 15 September, 2023](#)

## Institut Paul Bocuse

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

20, place Bellecour - Lyon - France  
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

## Contact

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

## Carrière

- > [PhD Position - HealthFerm - Socail Science](#)
- > [PhD Position - Computational Neuroscience - Cognitive Neuroscience](#)
- > [Chercheur en sciences sociales F/H](#)