



Agenda

Présentation 1

Présentation 2

09:00 – 09:30

Analyse de l'oxyde d'éthylène dans les grains de sésame

Christophe Devos, Ingénieur d'applications, RIC Technologies

09:30 – 10:00

Analyse des alcaloïdes dans les matrices agro-alimentaires – préparation aux nouvelles teneurs de 2022

Emmanuel Sauvard, Ingénieur d'applications, Agilent

10:00 – 10:30

Profilage d'aromes dans les boissons (colonne DB-FAT Wax /analyse d'allergènes par SPME-GC)

Damien Steyer, Président Directeur Général, Twistaroma

10:30 – 11:00

Analyse en ligne de COV et de composés soufrés dans le CO2 alimentaire en TD-GC-FID/PFPD

Lucas Cossard, Ingénieur d'applications, SRA Instruments

11:00 – 11:30

Le logiciel MassHunter Quant pour l'analyse de pesticides selon le document SANTE/12682/2019

Sébastien Anizan, Ingénieur d'applications, Agilent

11:30 – 12:00

La Solution Slims - compliance 17025

François Beillouin, Spécialiste produits, Agilent

Analyse rapide de l'adultération des matières premières alimentaires par imagerie IR à cascade laser

Caroline Perier, Spécialiste produits, Agilent

Comment éviter les tâches chronophages pour l'analyse de vos matrices alimentaires ?

Alain Desprez, Ingénieur d'applications, Agilent

Optimisation et validation d'une méthode d'analyse multi-élémentaire d'échantillons de vins avec le MP-AES 4210

Fanny Hernandez, Responsable Unité Analyses Élémentaires, Laboratoire Dubernet

Caractérisation de nanoparticules métalliques dans des produits cosmétiques ou agroalimentaires par spICP-MS : une réponse aux enjeux réglementaires

Mathieu Menta, Ingénieur d'applications, Ultra-Trace Analyses Aquitaine (UT2A) - Pau

Intérêt des analyses de spéciation en agro-alimentaire : applications dans les domaines de la sécurité et de la supplémentation alimentaire

Véronique Vacchina, Ingénieur d'applications, Ultra-Trace Analyses Aquitaine (UT2A) - Pau

12:00 – 13:30

Visite virtuelle des stands



Agenda

Présentation 1

13:30 – 14:00

Contribution de la GC-IRMS pour le contrôle de l'authenticité de produits naturels

Patrick Jame, CNRS Research engineer – Isotope & organic Team Manager & Anthony Anchisi, Isotope & Organic Platform Technician, Institut des Sciences Analytiques de Lyon

14:00 – 14:30

S'affranchir des problèmes de rémanence : cette présentation est pour vous !

Stéphane Decouflet, Ingénieur ventes, Agilent

14:30 – 15:00

Analyse de résidus de Pesticides dans la vigne et le vin par GC-MS/MS

Vincent Bouazza, Responsable Unité Analyses Fines, Laboratoire Dubernet

15:00 – 15:30

Avancée en chromatographie pour l'analyse des composés polaires en LC-MSMS

Etienne Chaminade, Ingénieur d'applications, Agilent

15:30 – 16:00

Une méthode d'analyse pour l'amitrole et les ammoniums quaternaires à moins de 1 ppb en matrices alimentaires

Emmanuel Sauvard, Ingénieur d'applications, Agilent

Présentation 2

Utilisation de l'ICPAES et de l'ICPMS pour la conformité alimentaire

Stéphane Dubascoux, Responsable Laboratoire d'analyses inorganiques, Centre de Recherche NESTLE - Lausanne

Nanoparticules et domaine agro-alimentaire : contexte réglementaire et initiatives structurantes en cours sur le volet analytique

Georges Favre, Directeur Institut LNE Nanotech, Laboratoire National de métrologie et d'Essais (LNE)

Analyse de Nanopolluants par Single Particle-ICPMS

Javier Jimenez Lamana, Enseignant-chercheur contractuel, Institut des Sciences Analytiques et de Physico-Chimie pour l'Environnement et les Matériaux (IPREM) - PAU

Les outils analytiques pour accroître la productivité de l'analyse des contaminants à l'état de traces en matrices alimentaires

Christophe Devos, Ingénieur d'applications, RIC Technologies