

ALIMENTS BIOPROCÉDÉS TOXICOLOGIE ENVIRONNEMENTS (ABTE, UR 4651)



Direction : **Jérôme LEDAUPHIN**

Direction-adjointe : **Christelle MONTEIL (URN), Nathalie DESMASURES (UCN), Joël Bréard (UCN)**

Localisation : **Caen/Rouen (Martainville)**

Courriel : **contact@abte.eu**

Site : **<https://abte.eu/index.php/presentation/>**

Tutelles : **Université de Caen Normandie - Université de Rouen Normandie (UFR santé)**

Fédérations : **Institut de Recherche Energie, Propulsion & Environnement (I-EPE, FR3519) |**

Sécurité sanitaire, bien-être et aliments durables (SESAD)

Ecoles doctorales : **ED497 - Normande de Biologie Intégrative, santé, environnement (NBISE)**

MOTS-CLEFS

TOXICOLOGIE DE L'ENVIRONNEMENT

MULTIEXPOSITIONS ET SANTE

BIODIVERSITE FONGIQUE

CHIMIE DE L'ENVIRONNEMENT &

POLLUANTS

ECOPRODUITS, FERMENTS, PROBIOTIQUES,

PHAGES

MICROBIOTE ALIMENTAIRE

L'unité de recherche ABTE a été créée en 2012 sous la double tutelle des universités de Caen et de Rouen. Son programme scientifique porte sur la qualité des aliments et des environnements et leurs impacts sur la santé humaine.

ACTIVITES DE RECHERCHE

- Etude de l'impact des multi-expositions de l'Homme à des agents biologiques (bioaérosols), chimiques (gazeux, solides ou liquides) ou physiques (radiothérapie) : approches expérimentales in vivo, in vitro et études cliniques.
- Caractérisation des pollutions d'origine anthropique : Etude des polluants métalliques et organiques à l'origine de contaminations de ressources végétales.
- Traitement/valorisation de pollutions d'origine anthropique : agro-ressources d'origine céréalière, oléagineuse, fibreuse et algale.
- Compréhension de la construction et du fonctionnement des communautés microbiennes (bactéries, levures et moisissures, phages) des aliments.
- Caractérisation des propriétés technologiques, bioprotectrices et probiotiques des microorganismes d'intérêt alimentaire.
- Valorisation de ces microorganismes pour l'élaboration de nouveaux ferments.
- Définition de marqueurs de qualité et/ou d'authenticité des aliments.

EQUIPES

- Equipe 1 : EcoTEA - Ecoprocédés, Transferts vers l'Environnement et les Aliments
- Equipe 2 : MALIM - Matrices Alimentaires et Microbiotes
- Equipe 3 : ToxEMAC - Toxicologie de l'Environnement, Milieux Aériens et Cancers

PUBLICATIONS

- Portail HAL : <https://hal-normandie-univ.archives-ouvertes.fr/ABTE/>