

# **Annick LEBECQUE**

**Professeure en Sciences des Aliments**

**Chef du Département Qualité et Economie Alimentaires**

**Directrice de l'UR CALITYSS, responsable de l'équipe COQUA**

---



**Unité de recherche CALITYSS**

**Vetagro-sup, Campus Agronomique , 89 Avenue de l'Europe,  
BP 35,**

**63370 Lempdes – France**

**Tél. : +33 (0)4 73 98 13 41 – Fax : +33 (0)4 73 98 13 90**

**Annick.lebecque@vetagro-sup.f**

## **Formation et Diplômes**

2009 : Habilitation à Diriger des Recherches, Ecole Doctorale Sciences de la Vie et de la Santé. Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand

1985 : Docteur Ingénieur Sciences des Aliments, Université Clermont II – Laboratoire d'étude du métabolisme azoté, INRA Theix, Elf-Aquitaine

1982 - Ingénieur en Génie Biologique – CUST Clermont II - Diplôme d'Etudes Approfondies Sciences des Aliments, Clermont II

## **Thèmes de recherche**

Caractérisation des fonctionnalités des produits alimentaires de qualité en lien avec la perception des consommateurs. Etude d'optimisations nutritionnelle et d'usage permettant la préservation de la typicité sensorielle perçue des produits.

## **Thématiques enseignées**

Technologie agroalimentaire, alimentation humaine, évaluation sensorielle, perception du consommateur, biochimie des constituants alimentaires, qualités des aliments.

## **Autres activités**

Responsables de la spécialité Entreprises de Produits Alimentaires de Terroir du Master NSA

Coreponsable du Master Erasmus Mundus Food Identity, membre du consortium

Participation à différents réseaux en lien avec la sensorialité des aliments et les produits sous signe de qualité ou de terroir.

## **Liste des principales publications**

- Dufour E., Letort A., Laguet A., Lebecque A., Serra J.N. (2005) Investigation of variety, typicity and vintage of French and German wines using front-fluorescence spectroscopy. Analytical Chemistry Acta., 563, 292-299

- Rason J., Léger L., Dufour E., Lebecque A., (2006). Relations between the know-how of small scale facilities and the sensory diversity of traditional dry sausages from the Massif-Central in France. European Food Research and Technology, 222 (5-6), 580-589

- Rason J., Martin J.F., Dufour E., Lebecque A., (2007). Diversity of the sensory characteristics of traditional dry sausages from the centre of France : relation with regional know-how. Food Quality and Preference, 18 (3), 517-530.

- Rason J., Laguet A., Berge P., Dufour E., Lebecque A., (2007). Investigation of the physicochemical and sensory homogeneity of traditional French dry sausages. *Meat Science*, 75 (3), 359-550
- Rason J, Serra J.N., Letort A., Lebecque A. (2007) Perception of farm products by consumers. *CIHEAM Journal Options Méditerranéennes* 339-343
- Lebecque A., Giraud G., Amblard C., Lucan A., Poma J.P.. (2007). Analyse des profils sensoriels de jambons secs français et espagnols. *CIHEAM Journal Options Méditerranéennes* 333-337
- Talon R, Leroy S, Lebert I, Giammarinaro P, Chacornac J.P, Latorre-Moratella M, Vidalcarou C, Zanardi E, Conter M, Lebecque A., (2008) Safety improvement and preservation of typical sensory qualities of traditional dry fermented sausages using autochthonous starter cultures. *International Journal of Food Microbiology* 126 (1-2), 227-234
- Boubellouta T., Karoui R., Lebecque A., Dufour E., (2010). Utilisation of attenuated total reflectance MIR and front-face fluorescence spectroscopies coupled to chemometrics for the identification of Saint-Nectaire cheeses varying by manufacturing conditions. *European Food Research and Technology* (2010) 231:873–882
- Othman H. S., Abbas K., Lebecque A., Bayoumi R., Ibrahim G.A., DegheidiM.A., (2011), Evaluation of the structure Cantal cheeses throughout ripening by synchronous fluorescence spectroscopy and rheology methods. *Journal of applied sciences research* 7 (12) 1992-2000
- Othman H. S., Abbas K., Lebecque A., Bayoumi R., DegheidiM.A , Ibrahim G.A.(2012) The compositional, textural, color and structural characteristics of cantal cheese made from raw, thermized, and pasteurized milk. *Journal of Applied Sciences Research*, 8(4): 1976-1985
- Delbès-Paus C., Pochet S., Helinck S., Veisseire P., Bord C., Lebecque A., Coton M., Desmasures N., Coton E., Irlinger F., Montel MC. (2012). Impact of Gram-negative bacteria in interaction with a complex microbial consortium on biogenic amine content and sensory characteristics of an uncooked pressed cheese. *Food Microbiology* 30 (2012) 74-82.
- Jacquot S., Karoui R., Abbas K., Lebecque A., Bord C., Aït-Kaddour A. (2013). Potential of multispectral imager to characterize anisotropic French PDO cheeses: A feasibility study. *International Journal of Food Properties* (in Press)