

Site Palaiseau

linkedin.com/in/re
mi-lecanu

Rémi Lecanu

Doctorant

remi.lecanu@agroparistech.fr



Début du projet : 2021

A PROPOS DE MOI

Études de physique en mécanique des fluides, interfaces et matière molle.

Les domaines de l'alimentaire et de la santé m'ont tout de suite intéressé et répondaient à mon envie d'être au service des autres.

Passions : la cuisine et le brassage artisanal.



Équipe IHAC

Interactions Homme - Aliment pour la Conception

Superviseurs : Marco Ramaioli, Guy Della Valle

Mots-clés

Aliments à texture modifiée, Food Oral Processing, Rhéologie

Vers une caractérisation simple, robuste et peu onéreuse de la rhéologie des aliments et boissons à la texture modifiée pour soulager les troubles de la déglutition.

Graphical abstract

Dysphagie = Troubles de la déglutition

Concerne :

- 40% des personnes âgées en maison de retraite médicalisée
- Les personnes ayant eu un AVC
- Les enfants **prématurés**, etc.

Solutions : les aliments et boissons à **texture modifiée** (purées, boissons épaissies, etc.)



Objectifs

- Identifier les éléments **rhéologiques** clés, de la **déglutition** et des **aliments** pour caractériser leurs textures.
- Mieux comprendre les **niveaux de textures** et les tests associés.
- Proposer un outil **simple** d'utilisation et **objectif** pour les acteurs de la dysphagie.

Techniques utilisées

- Rhéométrie
- Python
- COMSOL Multiphysic



Financiers & Collaborateurs