

## Communiqué de presse



### Le point sur les avancées scientifiques liées au goût et à l'odeur et les interactions avec la santé et le bien-être

Le Pôle de compétitivité PASS (Parfums Arômes Senteurs Saveurs) initie une seconde conférence internationale qui alternera tous les deux ans avec "Advances in natural products analysis".

"Advances in smell and taste sciences" sera consacrée aux **avancées scientifiques dans les domaines du goût et de l'odeur** et permettra d'explorer également les **interactions avec la santé ou avec le bien-être**.

*Le goût et l'odeur sont des fonctions essentielles à la vie mais comportent également une dimension hédonique et sociale.*

*C'est ce rôle-clé qui permet au marché des parfums et des arômes de résister à la récession économique internationale. En effet, en dépit du contexte de crise, les consommateurs se préoccupent toujours davantage de bien-être et des impacts sur la santé.*

*Innovations, nouveaux systèmes de diffusion des odeurs, liens entre odeurs et émotions, équilibre d'aliments tout à la fois sains et savoureux, arrivée de technologies de détection : cette conférence sera l'occasion d'évoquer les principaux enjeux et avancées scientifiques dans les domaines du goût et de l'odorat.*

**Date:** Jeudi 28 novembre 2013 -de 9:30 à 16.45

**Lieu :** Nice (France), EDHEC Business School, 393 Promenade des Anglais

**Langue officielle :** Anglais

**Partenaire institutionnel :** Nice Côte d'Azur

**Programme, informations et inscription :** [www.pole-pass.fr](http://www.pole-pass.fr)

## PROGRAMME

<b>Scents and Technology</b> <b>Emmanuelle MOEGLIN</b> , Global Fragrance Analyst, MINTEL, London, UK
<b>Biomimetic models of olfaction and how they may be translated into functional engineering devices</b> <b>Pr. Krishna PERSAUD</b> , Founder of Multisensor Systems Ltd, Cheadle, UK
<b>From chemistry to Proust's Madelaine : universality and variability of olfactory emotions</b> <b>Dr. Sylvain Deplanque</b> , Swiss Center for Affective Sciences, University of Geneva
<b>Sodium reduction : from theory to practice</b> <b>Pr. Gerrit SMIT</b> , Laboratory of Food Chemistry, Wageningen University, The Netherlands
<b>Sensory engineering of pleasurable and satiating products. Challenges and methods</b> <b>Dr. Julien Delarue</b> , AgroParisTech, UMR 1145 Ingénierie Procédés Aliments, Laboratoire de Perception Sensorielle et Sensométrie, Paris, France
<b>Taste analysis by electronic tongue : principle and example of applications</b> <b>Dr Sylvain Morel</b> , Director of Europe, Alpha MOS, Toulouse, France

Contact Presse : Bénédicte PICKE – [b.picke@pole-pass.fr](mailto:b.picke@pole-pass.fr)

**POLE PASS - 48 avenue Riou Blanquet BP 21017 Grasse - FRANCE - +33 (0)4 92 42 34 84**

---

Le Pôle PASS (Parfums, Arômes, Senteurs, Saveurs) est labellisé Pôle de compétitivité au plan national et Pôle PRIDES (Pôle Régional d'Innovation et de Développement Economique Solidaire) au plan régional.

L'ambition stratégique du Pôle PASS est d'innover pour une filière durable en devenant un pôle international de référence pour la caractérisation, l'évaluation et la production des extraits naturels utilisés dans l'industrie aromatique et cosmétique. Son action se concentre sur le développement de projets collaboratifs de R&D réunissant ses membres autour d'initiatives innovantes et conjuguant les expertises des recherches publique et privée.