

Expert-es UCLouvain Alimentation et nutrition

Patrice Cani, professeur au Louvain Drug Research Institute de l'UCLouvain

Recherche : rôle des bactéries de l'intestin (flore intestinale ou microbiote intestinal) dans le contexte de l'obésité et du diabète de type 2. Effets des prébiotiques et des probiotiques sur la santé (masse grasse, poids corporel, appétit, diabète, ...). Comprendre la communication entre les bactéries intestinales et les organes (intestin, cerveau, foie, tissu adipeux).

Expertise : obésité, flore intestinale, microbiote intestinal, diabète, prébiotiques, probiotiques

Contact : 02 764 73 97, Patrice.Cani@uclouvain.be

Nathalie Delzenne, professeure à la Faculté de pharmacie et des sciences biomédicales de l'UCLouvain

Recherche : démontrer comment les nutriments qui échappent à la digestion et qui sont largement fermentés dans le côlon par des types spécifiques de bactéries peuvent être utiles dans le contrôle de l'obésité et les maladies associées.

Expertise : nutrition, obésité, satiété, fibres alimentaires, maladies métaboliques

Contact : 02 764 73 67, Nathalie.delzenne@uclouvain.be

Jean-Baptiste Demoulin, professeur à l'Institut de Duve de l'UCLouvain

Recherche : la transduction du signal et la régulation des gènes par des cytokines et des facteurs de croissance, dans le contexte de l'inflammation, du cancer et de la nutrition

Expertise : ADN, bioinformatique, métabolisme lipidique, cytokines, éléments nutritifs

Contact : 02 764 65 29, jb.demoulin@uclouvain.be

Yvan Larondelle, professeur à la Faculté des bioingénieurs de l'UCLouvain

Recherche : tente de trouver de nouvelles solutions dans l'immense biodiversité alimentaire pour se prémunir contre l'apparition de maladies cardio-vasculaires, de cancers ou de maladies neuro-dégénératives, et ce, grâce à des outils analytiques de pointe et des essais nutritionnels

Expertise : biochimie, nutrition, nourriture bio, polluants organiques persistants

Contact : 010 47 37 35, Yvan.Larondelle@uclouvain.be

Olivier Corneille, professeur à l'Institut de recherche en sciences psychologiques de l'UCLouvain, psychologue clinique,

Recherches : interactions entre processus émotionnels et cognitifs dans l'alimentation

Expertise : psychologie alimentaire

Contact : 010 47 86 42, olivier.corneille@uclouvain.be

Sonia Collin, responsable de l'Unité de brasserie et des industries alimentaires de l'UCLouvain,

Recherche : étude de la stabilité organoleptique (arômes et polyphénols) des aliments fermentés au travers des procédés industriels et du stockage

Expertise : bière, houblon, cacao, vin, miel, arômes, polyphénols, aliments fermentés, qualité sensorielle

Contact : 010 47 29 13, Sonia.Collin@uclouvain.be

Gordy Pleyers, chargé de cours invité à la Faculté de psychologie et des sciences de l'éducation de l'UCLouvain

Expertise : consommateurs, marketing, produits alimentaires, packaging, facteurs sensoriels

Contact : 010 47 86 20, gordon.pleyers@uclouvain.be

Yves-Jacques Schneider, professeur à l'Institut des sciences de la vie de l'UCLouvain

Recherche : effets bénéfiques ou toxiques de substances présentes dans l'alimentation humaine sur l'intestin (sécurité alimentaire)

Expertise : alimentation humaine, intestin, sécurité alimentaire

Contact : 010 47 27 91, Yves-Jacques.Schneider@uclouvain.be

Jean-Paul Thissen, professeur au Pôle d'endocrinologie, diabétologie et nutrition de l'UCLouvain,
Recherche : nutrition humaine avec un intérêt particulier pour l'obésité, le diabète sucré, la dénutrition et la nutrition artificielle. Rôle des hormones et des facteurs de croissance dans la régulation de la masse musculaire squelettique

Expertise : obésité, diabète, dénutrition, nutrition artificielle, facteurs de croissance, muscle squelettique, atrophie musculaire

Contact : 02 764 54 69, Jeanpaul.Thissen@uclouvain.be

