



ELENA KEULEYAN

Docteure en science des aliments

Ingénieure agroalimentaire

Passionnée par la **physico-chimie des aliments**, je suis convaincue que cette science peut jouer un rôle clé dans l'évolution vers des **systèmes alimentaires** plus **durables**. Mon **expertise** scientifique, ma **créativité** et mes compétences en **gestion de projet** sont des atouts que je souhaite mettre au service de cette **transition**.



Rambouillet



27 ans



+33 6 11 21 11 72



elena.keuleyan@hotmail.fr

EXPERTISE

Science des émulsions

Science de la matière molle

Interaction biopolymères/interfaces

Fonctionnalités des protéines d'origine végétale

Réactivité chimique des aliments

Devenir digestif des aliments

Composition d'interfaces complexes

Rhéologie interfaciale

Microscopie (techniques multiples)

Digestion *in vitro* (statique et dynamique)

COMPÉTENCES

Gestion de projet

Planification

Créativité

Expression orale et pédagogie

Résilience

Encadrement d'étudiants

Anglais (C2, bilingue)

Espagnol (C1, autonome)

ImageJ (analyse d'image, intermédiaire)

R (débutante)

LOISIRS

Pâtisserie : autodidacte, j'ai obtenu mon CAP Pâtissier en candidat libre en 2020

Piano (11 ans de pratique)

Arts créatifs : aquarelle, acrylique, pastels

Randonnée, course à pied

Voyages (Canada, Islande, Autriche etc.)

EXPÉRIENCES

Ingénieure de Recherche – Soredab, groupe Savencia

Février 2025 – aujourd'hui / La Boissière Ecole

Conduite d'activités de recherche dans le domaine des sciences des aliments, et plus particulièrement des systèmes dispersés.

Doctorat – INRAE, Biopolymères, Interactions & Assemblages

oct. 2021 – oct. 2024 / Nantes

Emulsions alimentaires stabilisées par des ingrédients protéiques de légumineuses : de la structure de l'interface à la digestion.

Ces travaux de recherche reposent sur une approche intégrée allant de la composition d'ingrédients de pois et de lupin au devenir digestif des aliments. Ils ouvrent la voie d'une meilleure compréhension des propriétés fonctionnelles d'ingrédients complexes, qui permettra de formuler de façon raisonnée et durable les aliments de demain.

Ingénieure d'étude – INRAE, Qualité des Produits Animaux

2020 – 2021 / Clermont-Ferrand

Etude de la réactivité chimique des nitrites des charcuteries au cours de la digestion.

Stage ingénieur – INRAE, Qualité des Produits Animaux

2020 (6 mois) / Clermont-Ferrand

Développement d'un modèle de screening de l'action anti-nitrosocomposés de molécules d'origine végétale.

Stage assistant ingénieur – HYES

2019 (3 mois) / St-Pierre Azif

Création de quatre tartinables à base de spiruline fraîche.

Stage opérateur – St-Michel

2018 (1 mois) / St-Michel Chef Chef

Evolution sur ligne de production et analyse des conditions de travail.

FORMATIONS

Management – IRT Jules Verne – 2024 / Nantes (5 jours)

Collaboration en équipe; Comprendre les personnalités de ses collaborateurs; Créativité et design thinking; Gestion de crise; Le management de demain

Doctorat – Université de Nantes

2021 – 2024 / Nantes – Science des Aliments

Ecole d'ingénieur agroalimentaire – Oniris

2017 – 2020 / Nantes – Spécialisation : Nutrition et Science des Aliments

Août. – Déc. 2018 / Programme de Master, Université d'Helsinki, Finlande

VALORISATION SCIENTIFIQUE

Rédaction d'articles de recherche : 5 publiés, 2 en cours.

Dissémination scientifique en conférences: Présentations orales (10) et création de posters (4) pour des conférences nationales et internationales.

Lauréate (1^{ère} place) du concours de présentation orale des doctorants de la division Protein & Co-Products, et de la bourse de voyage destinée aux étudiants européens (2024 AOCS meeting, *Montréal, Canada*).

Médiation scientifique: Salon international de l'Agriculture (2023).