

Canevas pour le texte définitif des communications

(Valable pour les textes définitifs des communications qui paraîtront dans les actes des journées)

Papier A4 Maximum 08 pages Communication Orale.

Titre du manuscrit (Times New Roman 11 gras)
Anne Premier Auteur^{1*}, Cheick Deuxième Auteur², Alfred Troisième Auteur³ (Times New Roman 10 gras)
<i>1 Première affiliation, Adresse, Ville et code Postal, Pays.</i> <i>2 Deuxième affiliation, Adresse, Ville et code Postal, Pays.</i> <i>3 Troisième affiliation, Adresse, Ville et code Postal, Pays</i> (Times New Roman 10 italique) * Courriel de l'auteur correspondant
Résumé : deux cent (200) mots au maximum : (Times New Roman 10 normal) : Texte, contexte, objectifs, méthodologie, résultats acquis, conclusion et perspectives
Mots Clés : quatre mots clés au maximum, séparés par un point virgule.(Times New Roman 10 normal)
Title
Abstract (Time New Roman 10) : texte Context Goals Methodology Results Conclusion and prospect
Keywords : (4 max)
1. Introduction (Times New Roman 11 normal) Texte, texte, texte [1]..... [1] Référence
2. Matériel et méthodes (Times New Roman 11 normal) Texte, texte, texte.....
3. Résultats et discussion (Times New Roman 11 normal)

3.1. Premier sous-titre

Texte, Texte, texte.

Tableau I : Résultats de l'expérience : légende précise et suffisamment détaillée

Echantillon	Traitement 1	Traitement 2	Traitement 3
n° 1	12	56	90
n° 2	34	78	85

3.2. Deuxième sous-titre :

Texte, texte, texte,.....

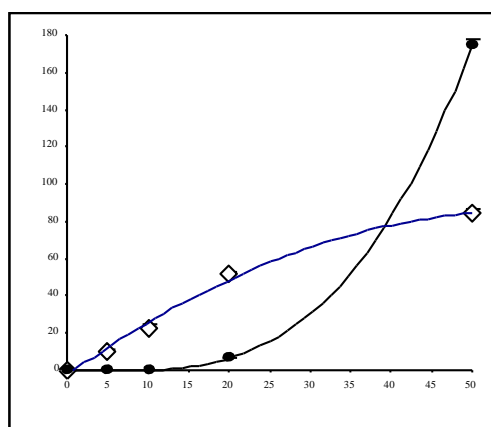


Figure 1 : Résultats de l'expérience 2 : indications lisibles, légende précise et suffisamment détaillée

4. Conclusion (Times New Roman 11 normal)

Texte, texte, texte, texte

5. Bibliographie : numérotées dans le texte avec des [], ici par ordre d'apparition

- [1]. Sancho, M. ; Rao, M.A. et Downing, D.L. J. Food Eng. (1997) 34; 145.
- [2]. King, C.J. in Peleg, M. et Bagley E.B. (Eds.) Physical Properties of Food. AVI, Westport CT, 1983, USA, pp. 399-421.
- [3]. Perry, R.H et Green, D.W. Perry's Chemical Engineers' Handbook ; M.G. Hill : 1984, New York,.
- [4]. Pérez-Carvajal A.,. Déshydratation osmotique de produits végétaux. Application à l'obtention de concentrés de tomate. Thèse de Doctorat, Université de Montpellier 2, Montpellier. 1992.