



## Alain LE BAIL – Commission C2

### Biography

Alain Le Bail is a Professor at ONIRIS higher education and research Institute (French Ministry of Agriculture). Prof. Le Bail obtained a PhD in heat transfer and fluid dynamics in 1990 and was hired at ONIRIS to promote research in food refrigeration. He lectures on heat transfer applied to food refrigeration and stabilization. His research takes place in the UMR GEPEA (CNRS-6144).

Prof Le Bail was nominated member of Commission C2 in 1999 (during the IIR Congress in Sydney) and has been secretary of the Commission for two mandates. He has participated in all IIR Conferences on Sustainability and the Cold Chain (ICCC) and most IIR Congresses, and will be co-chair of the next ICCC in Nantes, France, in 2020. He has also participated in updating the IIR Red-Book. He is a member of the editorial boards of IFSET (Elsevier), FABT (Springer) and the French “Revue Générale du Froid”.

The research of Prof. Le Bail concerns phase change in food systems with a focus on i) frozen food quality/frozen storage and ii) innovative freezing technologies such as pressure shift freezing and recently freezing assisted by static electric field and electromagnetic-waves ([www.FREEZEWAVE.eu](http://www.FREEZEWAVE.eu)). The expertise of Professor Le Bail attracts partnerships with the bakery and seafood industries mainly. Records: 33 PhD, 25 PostDoc, 180 Peer-reviewed papers and book chapters, 5 patents. H-Index 30 (WOS).

Past projects SAFE ICE, EU-FRESHBAKE, AGRI-FOOD RESULTS, LEO, PLEASURE, FREEZEWAVE, SWEET.

### Biographie

Alain LE BAIL est professeur à l'ONIRIS, établissement d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Après l'obtention d'un Doctorat en dynamique des mécaniques des fluides et transferts thermiques, il est recruté à l'ONIRIS pour promouvoir la recherche dans le domaine du froid alimentaire. Ses conférences portent sur le transfert de chaleur appliqué à la réfrigération et à la stabilisation des aliments. Il effectue ses recherches au sein de l'Unité Mixte de Recherche GEPEA (CNRS-6144).

Alain LE BAIL a été nommé membre de la Commission C2 en 1999 et a exercé deux mandats comme secrétaire de la commission. Il a participé à l'intégralité des conférences de l'IIF sur la chaîne du froid (ICCC) et à la plupart des Congrès Internationaux du Froid et coprésidera le prochain ICCC à Nantes en 2020. Il a également participé à la mise à jour du Livre Rouge de l'IIF. Il est membre des comités de rédaction d'IFSET (Elsevier), de FABT (Springer) et de la Revue Générale du Froid en France.

Les recherches d'Alain LE BAIL portent sur le changement d'état dans les matrices alimentaires, plus précisément sur la qualité des aliments congelés/stockage à l'état congelé et les technologies de congélation innovantes telles que la congélation par variation de pression et, plus récemment, la congélation assistée par champ électrique statiques et ondes électromagnétiques ([www.FREEZEWAVE.eu](http://www.FREEZEWAVE.eu)). Le Professeur Alain LE BAIL a mis son expertise au profit partenariats avec l'industrie de la boulangerie et des fruits de mer principalement. Il a dirigé 33 thèses, 25 PostDoc, a contribué à la rédaction de 180 communications et chapitres de livres et détient 5 brevets. H-Index 30 (WOS).