

Mémoires d'ingénieur

AKA Jean Pierre (2011). Etude de la thermosensibilité de la polyphénolase de pomme seule ou en présence des constituants de la purée de pomme et de l'acide ascorbique.

SIDIBE Molobaly (2010). Oxydations couplées impliquant la tyrosine, la cystéine, le glutathion et les acides cinnamiques.

MANCEAU Elise (2010). Etude de quelques facteurs intervenant sur la consommation d'oxygène pendant le pétrissage des pâtes de farine de blé. Etude des variétés de blé, de l'ajout de laccases et de lipases.

FURSTENBERGER Aline (2008). Inhibition de lipoxygénases d'origines végétales par les produits de la réaction de Maillard.

TIAFVOON UG-KI MALET(2005). Effet de la formulation sur les propriétés des pâtes de farine de blé : étude de la structuration des macromolécules et du comportement rhéologique.

CHOW Yin-Nai(2004). Les produits de la réaction de Maillard issus des mélanges glucose / acide aminé ou glutathion. Pouvoir inhibiteur vis-à-vis des polyphénoloxydases, antiradicalaire et complexant vis-à-vis du cuivre et du zinc.

AVRAM-VLADISLAV Elena(2003). Étude de l'oxydation du glutathion en présence d'acide linoléique et d'oxygène par les lipoxygénases de blé, de fève ou de soja.

MARASCHIN Christelle (2002). Influence des paramètres physico-chimiques du développement de la réaction de Maillard, dans des systèmes modèles ose-cystéine, sur l'inhibition de l'activité polyphénoloxydasique extraite de pomme.

EYOUM Adèle (2002). Etude de quelques facteurs influençant la consommation d'oxygène de la pâte de farine de blé au cours du pétrissage : origine variétale de la farine, vitesse de pétrissage, ajout d'acide linoléique et/ou de lipoxygénase. Study of some factors acting on oxygen consumption by wheat flour dough during mixing : wheat cultivar, mixing speed, addition of linoleic acid and / or lipoxygenase.

MERIMEE Sophie (2001). Etude de l'inhibition de l'activité de la polyphénoloxydase purifiée de pomme par les produits de la réaction de MAILLARD, issus de L-proline, glycine, L-cystéine et glutathion. Effet des conditions de chauffage en présence ou en absence de glucose ou fructose.

CELHAY Frédéric(2000). Mesure en continu de paramètres rhéologiques, de la consommation d'oxygène et de la production de dioxyde carbone au cours du pétrissage de pâtes boulangères. Influence de l'addition de substrats rédox et d'oxydoréductases exogènes.

VALTORTA-SEYSSEL Nathalie(2000). Les lipoxygénases de l'orge germée et leur intervention dans l'oxydation des acides gras polyinsaturés. Effet du peroxyde d'hydrogène et de traitements thermiques, interférence des peroxydases.

DELCROS Jean-François(1996). Contribution à l'étude de l'évolution d'oxydoréductases d'intérêt technologique au cours du pétrissage des pâtes de farine boulangères.

GALEY Christine (1994). Contribution à l'étude des composés volatils et de l'odeur de la mie du pain : origines et influences de la variété de blé et de la méthode de panification.

<https://iaa.cnam.fr/recherche/production-scientifique/memoires-d-ingenieur-cnam-51300.kjsp?RH=biochrechpubli>