

Thèses

GARNIER Céline (2021). Recyclage d'eau au sein des industries agroalimentaires : Etude du traitement par procédés membranaires dans le cas de l'industrie des fruits et légumes surgelés. *Thèse en Génie des Procédés, AgroParisTech.*

SONG Xuefan (2020). Structural characterization and molecular modeling of the active aromatic polyamide layer in reverse osmosis membranes. *Thèse en Génie des Procédés, AgroParisTech.*

CONY DUPOIRON Stéphanie (2017). Déconstruction raisonnée par voie enzymatique des arabinoxylanes de son de blé et purification éco-compatible des fractions fonctionnelles. *Thèse en Sciences de la Vie et de la Santé, Spécialité Biotechnologies, Université de Reims Champagne-Ardenne.*

NGUYEN Nhu (2014). Detoxification of ligno-cellulosic hydrolyzates by pressure-driven membrane processes: interest of nanofiltration in a diafiltration mode. *Thèse en Génie des Procédés, AgroParisTech.*

BUCHE François(2011). Influence de la formulation des pâtes de farine de blé sur leur consommation d'oxygène et leur production de dioxyde de carbone au cours du pétrissage et de la fermentation. Conséquences biochimiques et rhéologiques. *Thèse de Biochimie, Spécialité Sciences de l'Aliment, AgroParisTech.*

CHEROT Sophie(2007). Le rôle des produits de la réaction de Maillard dans l'inhibition de l'oxydation enzymatique des phénols et des lipides. *Thèse de Biochimie, Spécialité Sciences de l'Aliment, AgroParisTech.*

LEVAVASSEUR Loïc(2007). Suivi simultané de la consommation d'oxygène et de la consistance des pâtes de farine de blé à l'aide d'un pétrin instrumenté (le sitoxygraphe) : tentative d'explication biochimique et rhéologique. Application à l'ajout de laccases. *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, AgroParisTech - Université Paris 7.*

VIGNAUD Caroline(2002). Etude de systèmes d'oxydoréduction susceptibles de contribuer à la consommation de composés thiols au cours du pétrissage des pâtes de farine de blé.

LOUARME Loïc(2001). Etude du mécanisme d'action du bromate de potassium en panification en vue de le remplacer par une oxydoréductase. *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, Université Paris 11.*

GARCIA Rebeca (2000). Etude de trois systèmes enzymatiques d'oxydoréduction - catalase, peroxydase et glucose oxydase - pris isolément et en mélange, susceptibles d'intervenir en technologie de la panification. *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, Université Paris 7.*

BILLAUD Catherine(1999). Etude d'oxydoréductases (Polyphénoloxydase, Catalase, Peroxydase et Lipoxygénase) présentes dans l'orge de brasserie (*Hordeum vulgare* L.) et de leur évolution au cours du maltage. *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, ENSIA.*

CASTELLO Philippe (1999). Utilisation des lipases en panification française (effets technologiques, modifications biochimiques et modalités d'emploi). *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, ENSIA.*

KAID Nadia (1998). Etudes d'oxydoréductases impliquées en technologie boulangère agissant sur l'acide ascorbique et les thiols. *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, Université Paris 7.*

FAYAD - EL DAHOUK Nina(1998). Etude de traitements alternatifs à l'utilisation du sulfite comme moyen de prévention du brunissement enzymatique. *Thèse de Biochimie, Option Sciences alimentaires, Université Paris 7.*

AMEILLE Véronique (1998). Instrumentation d'un réacteur en vue de la modélisation des réactions d'oxydoréduction intervenant au cours du pétrissage des pâtes de farine de blé tendre. *Thèse de Chimie Appliquée et Génie des Procédés Industriels, Université Paris 6.*

ROBERT Christine (1995). Le brunissement enzymatique chez le palmiste rouge des bas (*Acanthophoenix rubra*). Purification et caractérisation du système polyphénoloxydasique. *Thèse de Biochimie, Université de la Réunion.*

<https://iaa.cnam.fr/recherche/production-scientifique/theses-58305.kjsp?RH=biochrechpubli>