

Mémoires Ingénieur Paris 1999-2000

Date	Nom	Sujet
29.09.00	SOURICE Sophie	Optimisation des conditions d'expression hétérologue et de purification de polymères strictement périodiques mimant le domaine répétitif des gliadines de blé
10.07.00	NICK Nathalie	Etude des propriétés fonctionnelles de poudres de protéines laitières incorporables dans le yaourt brassé, en vue d'une réduction de coût de formulation
06.07.00	SABAT Pascal	La méthode FAST (Fluorescence of Advanced Maillard Products and Soluble Tryptophan) : une méthode alternative pour évaluer l'impact du traitement thermique sur la qualité nutritionnelle des laits de consommation. Optimisation de la méthode et validation de l'appareillage automatique
11.05.00	OURIET Vincent	Effets de la consommation chronique de catéchine et d'épicatéchine extraites du vin sur les enzymes du métabolisme des xénobiotiques chez les rats sans germe ou hétéroxénisés avec une flore humaine
27.01.00	DEFRANCE Pascal	Utilisation d'une méthode alternative, la spectrophotométrie infrarouge, pour la caractérisation chimique des produits " mixés " fabriqués aux Grands Moulins de Paris
14.01.00	VALTORTA Nathalie	Les lipoxygénases de l'orge germée et leur intervention dans l'oxydation des acides polyinsaturés. Effet du peroxyde d'hydrogène et de traitements thermiques, interférences des peroxydases
19.11.99	ROYER Delphine	Introduction de deux nouvelles familles de pesticides dans une méthode d'extraction multirésidus. Dosage des insecticides N-méthylcarbamates et des herbicides phénylurées par HPLC