

Mémoires Ingénieur Paris 2004-2005

Date	Nom	Sujet
9/09/04	ROCHERIEUX Nadège	Etude de la pertinence de nouvelles analyses biologiques.
13/09/04	LALA Karine	Analyse des micropolluants dans les matrices végétales.
13/09/04	CHOW Yin-Nai	Les produits de la réaction de Maillard issus de mélanges glucose/acide aminé et glucose/glutathion : Pouvoir inhibiteur vis-à-vis des polyphénoloxydases, pouvoir antiradicalaire et pouvoir complexant vis-à-vis des métaux.
16/09/04	BESSION Pascale	Mécanisme d'inhibition du brunissement enzymatique par le 4-hexylrésorcinol.
27/09/04	BISMUTH Emmanuelle	Méthodes <i>in vitro</i> d'études de l'haleine et de l'efficacité des molécules contre l'halitose. Application à des concepts innovants dans le domaine des friandises pour chien.
28/09/04	JOUANNARD Florence	Audit complet du système d'assurance qualité et mise à jour de l'analyse des dangers sur les lignes de production selon la méthode HACCP.
29/09/04	INSEL Estelle	Stabilité des mousses laitières : détermination des méthodes de caractérisation des émulsions et des mousses au cours de la conservation, recherche d'un indice de stabilité des mousses et influence des paramètres de foisonnement.
10/12/04	YART Sébastien	Etude d'éléments mineurs du lait influençant son aptitude à la fermentation : cinétique d'acidification et mise au point de méthodes pour leur dosage.
11/01/05	SOUMAH Sophie	Préparation de fromages, répondant aux besoins de consommation en conditions climatiques subtropicales, à partir des productions laitières locales et de poudre de lait reconstituée. Application au marché de la République de Guinée.
17/05/2005	MAS Pierre Arnaud	Evaluation de la qualité de l'huile de colza au cours de traitements thermiques et développement de méthodes spectrales rapides.
7 /07/2005	ORDONAUD Claire	Influence des protéines laitières sur l'activité et la biodisponibilité des antioxydants phénoliques du café.

