

Mémoires Ingénieur Paris 2007-2008

Date	Nom	Sujet
17/10/07	LE CHAUX Laure	Les ingrédients utilisés pour la fabrication des rouges à lèvres. Mise en œuvre et procédés technologiques pour améliorer la tenue en couleur.
26/10/07	SAPMAZ Laure	Caractérisation et mécanismes de l'effet satiétogène des protéines.
31/10/07	SOTO Paula	Etude du comportement des composés phénoliques en milieux émulsionnés : partage et activité antioxydante.
05/09/08	LAHOUSSE Florence	Formulation d'un mascara de texture solide sous forme de stick.
11/09/08	MABILAIS Sandrine	Elaboration d'un guide de sélection d'un couple "packaging-formule" optimisé dans le domaine des mascaras.
31/10/08	FURSTENBERGER Aline	Etude de l'inhibition de différentes lipoxygénases (fève, soja, orge) par des produits de la réaction de Maillard issus de milieux modèles et du café.
13/11/08	GILOIS Nathalie	Etude du protéome extracellulaire de Bacillus thuringiensis par électrophorèse bidimensionnelle.
10/12/08	RICHONNET Céline	Amélioration qualitative des lipides dans les biscuits moelleux: acide gras trans.
17/12/08	AOLIO Liliane	Activité antioxydante des composés phénoliques en systèmes lipidiques émulsionnés et/ou continus en relation avec leur partage.

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/m-moires-ing-nieur-paris-2007-2008-101348.kjsp?RH=biochens>