

Oraux probatoires 1991-1996

1995-1996

Date	Nom	Sujet
26.09.96	MAKHLOUF Patrick	Les superoxydes dismutases chez les végétaux. Méthodes de purification. Intervention en technologie alimentaire
26.09.96	CROUVOISIER Muriel	La glucose oxydase : propriétés et utilisations en technologie alimentaire
28.06.96	FRAPOLLI Sophie	Propriétés physico-chimiques et caractéristiques cinétiques de l'acide ascorbique oxydase
30 05 96	YVONNET Jean-Luc	Les superoxydes dismutases. Méthodes de dosage et de purification. Propriétés physico-chimiques et cinétiques
02.05.96	BERGOT Marie-Christine	Méthodes analytiques de caractérisation des effluents des industries agro-alimentaires
29.03.96	SAMIMI-BRICARD Nicole	Présentation de différentes électrodes à enzymes d'oxydoréduction utilisées en agro-alimentaire
28.03.96	MICHELET Jean François	Composition et valorisation des coproduits du maïs obtenus par voie sèche
10.01.96	CHEVIRON-MODENA Nathalie	Métabolisme et intervention en technologie céréalière des glycolipides
22.11.95	MATHE Véronique	Expression et régulation des systèmes de transport d'acides aminés dans les muqueuses intestinales
22.11.95	GILLES Nicolas	Origine biochimique et facteurs influençant le collant des pâtes de farine de blé

1994-1995

Date	Nom	Sujet
12.04.95	JOUSSET Michel	Complexes formés entre les vitamines A et E. Applications en technologie alimentaire et cosmétologie.
02.02.95	THOMAS Thierry	Effets de l'oxydation des lipides et des phénols en brasserie
20.12.94	FEDERSPIEL Brigitte	Les enzymes utilisant l'eau oxygénée. Effets en technologie alimentaire
10.11.94	DELCROS Jean-François	Les polyphénoloxydases du blé. Caractérisation et intervention en technologie céréalière
21 09 94	HENRY Eric	La fermentation panaire : influence des ingrédients (excepté la levure) sur la vitesse de production de CO ₂ par <i>Saccharomyces cerevisiae</i>

1993-1994

Date	Nom	Sujet
08.07.94	KUGENER Laetitia	Etude comparative des procédés de stabilisation des produits alimentaires à humidité intermédiaire
01.06.94	DOAT Stéphane	La coagulation du lait. Mécanismes et méthodes de mesure
25.05.94	DAUMER Marie-line	Oxygénation des moûts : méthodologie et influence sur l'oxydation des composés phénoliques
27.04.94	CARVAL Nadine	Les hémicelluloses du blé : nature, méthodes de dosage, hydrolyse et oxydation enzymatique, rôle en panification
17 11 93	TAISNE Catherine*	Etude critique des différentes méthodes de dosage des activités lipolytiques. Utilisation en technologie céréalière

1992-1993

Date	Nom	Sujet
09 04 93	CHADEUF Giliane	Séparation amidon-gluten à partir de farine de blé : inventaire et comparaison des procédés industriels et des pilotes existants
09 04 93	HUBERT Nathalie	

		Les vitamines liposolubles du lait maternel : nature et facteurs de variation
15 12 92	OLIVIER Bruno	Les protéines assurant un rôle de protection dans le lait humain
18 09 92	MORIN-HENNECHARD Christine	La nature et les utilisations industrielles du gluten à l'exclusion des produits céréaliers
18 09 92	REGUIGUI Michèle	Effets des traitements thermiques sur les capacités de liaison des protéines du lait avec les autres constituants
18 09 92	KUGENER Laetitia	Etude comparative des différents procédés de stabilisation des produits alimentaires à humidité intermédiaire

1991-1992

Date	Nom	Sujet
19 06 92	KUNDURA Jean Paul	Rôle de la cuisson dans la saveur des produits alimentaires : exemple de la croûte du pain
12 05 92	NASSO	Les antioxygènes de synthèse
18 02 92	GUIDICI Patrick	Rôle de la fermentation dans la saveur des produits alimentaires : exemple de la mie du pain
24 09 91	GALEY Christine	Les peptides sucrés et salés
24 09 91	MERLIER	Le concept de qualité dans les I.A.A.
20 09 91	HUBERT Nathalie	Synthèse et dégradation des vitamines D " <i>in vitro</i> "

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/oraux-probatoires-1991-1996-59434.kjsp?RH=biochens>