

Oraux probatoires 1996-1998

1997-1998

Date	Nom	Sujet
28.09.98	SOULARD Xavier	Utilisation de la composition phénolique des végétaux à des fins taxonomiques
28.09.98	CELHAY Frédéric	Caractéristiques rhéologiques de l'action des composés oxydants et réducteurs des pâtes de farine de blé. Comparaison de différents appareils de mesure
29.01.98	DEFRANCE Pascal	Intérêts et limites des méthodes spectrométriques rapides d'analyse en chimie céréalière
22.01.98	PITTOIS Emmanuelle	Les différentes techniques de blanchiment des fruits et légumes. Intérêts et inconvénients
22.01.98	LETESSIER Frédéric	Utilisation des radiations ionisantes pour la conservation des aliments
16.01.98	VIDAL Philippe	Obtention et utilisation de préparations enzymatiques exogènes (hors présure) pour l'amélioration des produits laitiers
15.01.98	NICK Nathalie	Incidences de la variabilité de composition des laits (protéines et sels minéraux) et des différents types de technologie de préparation des poudres de lait écrémé sur leurs propriétés gélifiantes et épaississantes
15.01.98	OURIET Vincent	Influence de la structure des polyphénols d'extraits végétaux sur le système de détoxification endogène
08.01.98	LECONTE Béatrice	Effets antioxydants et prooxydants de l'acide ascorbique et des composés phénoliques sur l'oxydation des lipides
08.01.98	ROYER Delphine	Les lignine-peroxydases. Propriétés et utilisations dans les agro-industries

07.01.98	JEROME Murielle	Activités antioxydantes des polyphénols de quelques extraits végétaux et leurs rôles dans l'alimentation humaine et la santé
07.01.98	VALTORTA Nathalie	Les produits de 4 ^{ème} gamme : aspects physiologiques, biochimiques et microbiologiques
09.10.97	RAMEAU Philippe	La lactoperoxydase. Propriétés et interventions en technologie alimentaire

1996-1997

Date	Nom	Sujet
26.06.97	BONNEL Stéphane	Les différentes méthodes de dosage des polluants inorganiques dans les eaux résiduaires et les eaux potables
25.06.97	SOUBELET Anne	Enzymes catalysant l'oxydation du glutathion dans les tissus végétaux. Interventions en technologie alimentaire.
19.06.97	MAKHLOUF Patrick	La lysine en agro-alimentaire
19.06.97	THIERRY Céline	Les hémicellulases en panification
19.06.97	FAROT Olivier	Rôle de la lactoferrine dans l'absorption du fer. Enjeux technologiques et économiques de l'addition de lactoferrine dans les laits infantiles
04.04.97	TOUSSAINT Stéphane	Utilisation d'enzymes pour la valorisation d'extraits de protéines et de polysaccharides d'origine végétale
04.04.97	LE GARS Gwénola	Les tannins dans les produits végétaux. Méthodes d'analyse, conséquences nutritionnelles et organoleptiques dans les aliments
28.03.97	MILA Isabelle	L'absorption intestinale du fer. Méthodes d'étude
20.03.97	PIEGU Benoît	Le rapport amylose / amylopectine dans les céréales : origine métabolique et conséquences sur les propriétés fonctionnelles de l'amidon
13.03.97	SOUBELET Anne	Enzymes catalysant l'oxydation du glutathion dans les tissus végétaux. Interventions en technologie alimentaire.
22.12.96	REGAUDIE Emmanuel	Les activités oxydantes des peroxydases vis-à-vis de l'acide ascorbique et du glutathion.

22.12.96	DO My Nhieng Tao	Méthodes d'inactivation de la lipoxygénase. Applications en technologie alimentaire.
06.12.96	BERGOT Marie-Christine	Méthodes analytiques de caractérisation des effluents des industries agro-alimentaires
23 10 96	BONIFACE Odile	Utilisations des méthodes HPLC-Spectrométrie de masse pour l'analyse de produits naturels. Applications aux peptides et aux composés phénoliques

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/oraux-probatoires-1996-1998-63308.kjsp?RH=biochens>