

### Oraux probatoires 1998-2000

1999-2000

Date	Nom	Sujet
29.09.00	<b>GHORBAL Sarah</b>	Importance de l'état physiologique des microorganismes en fermentation et méthodes de caractérisation. Cas de la vinification
28.06.00	<b>LOVISI Pauline</b>	Les méthodes de dosage de l'activité lipoxygénasique
14.06.00	<b>HENRY Carine</b>	Les pigments anthocyaniques. Structures, facteurs de stabilisation et de déstabilisation dans les aliments
27.04.00	<b>COTAYA Rachel</b>	Caractéristiques de 2 types de glycosyltransférase (NTD et dextrane saccharase). Potentiel d'application en agro-alimentaire et en médecine
15.03.00	<b>GILOIS Nathalie</b>	Evolutions biochimiques des farines de blé au cours du stockage. Conséquences technologiques
15.03.00	<b>BARAR Bit</b>	La sulfhydryl oxydase : méthodes de dosage et de purification, caractéristiques physico-chimiques et cinétiques, interventions en technologie alimentaire.
28.02.00	<b>EYOUM-SILIKI Adèle</b>	Les diamines oxydases d'origine végétale. Propriétés, méthodes de purification et de dosage de l'activité, effets éventuel sur la structure des protéines (réticulation et fixation des amines)
21.01.00	<b>MERIMEE Sophie</b>	Les arômes du chocolat
21.01.00	<b>BALJOUX Carine</b>	Voies enzymatiques de réticulation des macromolécules. Applications en technologie alimentaire
06.01.00	<b>NERON Stéphane</b>	Les lipides de l'amidon de blé et leur devenir durant les transformations technologiques

05.01.00	<b>SABAT Pascal</b>	Toxicologie des produits de la réaction de Maillard. Méthodologies et acquis.
15.12.99	<b>PEPIN Vincent</b>	Les protéines du cacao. Nature et fonctionnalité.
10.11.99	<b>GILOIS Nathalie</b>	Evolutions biochimiques des farines de blé au cours du stockage. Conséquences technologiques
10.11.99	<b>ROCABOY Thierry</b>	Composition et valorisation des produits de mouture tendre autres que la farine

### 1998-1999

Date	Nom	Sujet
07.05.99	<b>RONDEAU Pascale</b>	Exopolysaccharides produits par les bactéries. Nature et effet sur la texture des yaourts brassés, comparaison avec les pectines et les carraghénanes
12.03.99	<b>FUND Xavier</b>	Les lipoprotéines (puroindolines) des céréales : structure, propriétés et applications technologiques
04.03.99	<b>DAGO Amos</b>	Utilisation des enzymes en technologie des boissons non fermentées à base de fruits
29.01.98	<b>NICK Nathalie</b>	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
29.01.99	<b>BESSON-VAYSSIER Pascale</b>	Prévention du brunissement enzymatique par des méthodes chimiques dans le domaine de la technologie des fruits et légumes
20.01.99	<b>MAURIER-AUDEON Colette</b>	Additifs dans les desserts lactés. Intérêt, modalité d'emploi et réglementation.
16.12.98	<b>SOURICE Sophie</b>	Utilisation des protéines des céréales pour l'élaboration de matériaux non alimentaires et biodégradables
16.12.98	<b>MAHIOUT-BOUCHEZ Isabelle</b>	Allergies alimentaires provoquées par les protéines des céréales, oléagineux et protéagineux
28.10.98	<b>CALLOT Hélène</b>	Défauts de coloration du bois d'origine fongique

