

Oraux probatoires 2001-2002

« Date »	« Nom »	« Sujet »
12/09/2001	STREC Cyril	« Les différents types de gélatines. Modes d'obtention, propriétés et utilisations industrielles »
12/09/2001	LE MOUËL Vincent	« Les mycotoxines dans les produits céréaliers : détection et décontamination »
1/10/2001	VICTOR Latifa	« Les lipides du gluten »
2 /11/2001	ANNE Nathalie	« Peptides de lait à activité biologique. »
2 /11/2001	LEROY Christel	« Les additifs épaississants-gélifiants de nature glucidique utilisés dans les plats cuisinés. »

		»
9/01/2002	JACENKO Nathalie	« Les protéines de l'oeuf : structures, propriétés fonctionnelles et utilisations industrielles. »
10/01/2002	ELOBO Sylvie	« Les margarines: ingrédients, procédés de fabrication et utilisations. »
12/02/2002	OMOUI Amavi	« Part du pain dans les apports nutritionnels conseillés en France. Influence des ingrédients et des technologies. »
19/02/2002	LALA Karine	« Les lécithines (E322), les mono et diglycérides (E471) et les DATEM (E472 e): structure, mode d'obtention et composition des produits commercialisés; utilisation en technologie alimentaire, méthodes de dosage et facteurs d'instabilité. »
3/04/2002	RENAULT Nicolas	« Effets antinutritionnels des polyphénols végétaux. »
3/05/2002	MANCEAU Elise	« Influence des thiols peptidiques et protéiques sur les propriétés boulangères des farines de blé tendre. »
14/05/2002	LE DISEZ Kristell	« Les lactoperoxydases : propriétés, méthodes de dosage de l'activité et

		<p>utilisation en technologie alimentaire.</p> <p>»</p>
12/07/2002	CHOW Yin Nai	<p>« Les méthodes de caractérisation et de quantification des propriétés chélatantes vis-à-vis du cuivre et du fer. »</p>
12/07/2002	TAMANI Hamida	<p>« La notion d'HLB. Définition, mode de calcul, utilisations et applications dans les industries agroalimentaires. »</p>

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/oraux-probatoires-2001-2002-63324.kjsp?RH=biochens>