

Oraux probatoires 2002-2003

Date	Nom	Sujet
9/10/02	INSEL Estelle	Le pouvoir émulsifiant des phospholipides et des glycolipides : méthodes de mesure, classification dans le système HLB (méthodes de calcul, méthodes de détermination).
10/10/02	FIRMESSE Olivier	Les solubles de blé en amidonnerie. Composition biochimique et possibilités de valorisation.
10/10/02	LEVEQUE Christophe	Les protéines à cofacteur métallique. Mécanismes d'action et différents types d'inhibiteurs.
22/10/02	BARILLE Sophie	Apport des bactéries lactiques dans l'affinage des fromages.
21/11/02	YART Sébastien	Les transférases susceptibles de réticuler les peptides et les protéines.
28/02/03	SURGET Emmanuel	Les gélifiants-épaississants de nature glucidique (à l'exception des dérivés de l'amidon et des pectines). Structures, propriétés et utilisations en Industries agro-alimentaires.
3/04/03	VAMBAIRGUE Nicolas	Ingrédients utilisés dans la fabrication des sorbets et crèmes glacées : incidences sur les propriétés organoleptiques (texture, couleur et arôme).
4/04/03	FLEURY Pierre Tristan	Les acides linoléiques conjugués dans les produits alimentaires. Nature, présence, voies de formation et conséquences nutritionnelles.
24/04/03	ALVARO-DIAZ Elise	Les probiotiques dans les laits fermentés et éventuellement d'autres sources alimentaires.
2/06/03	SOUMAH Sophie	Conséquences biochimiques et biologiques de l'application des procédés à membrane à la technologie fromagère.
19/06/03	LATORRE Diane	Valorisation des coproduits de la mouture par voie sèche du maïs.
19/06/03	ROCHERIEUX Nadège	Les différents états de la cystéine dans la farine de blé tendre.