

Oraux probatoires 2003-2004

Date	Nom	Sujet
12/09/03	SKOWERA Vincent	Composés d'arômes produits pendant l'affinage des fromages. Influence des flores et technologies fromagères.
2/10/03	FRESQUET William	Les glutathion S-transférases dans le domaine végétal : réactions catalysées, caractéristiques physicochimiques et cinétiques.
07/11/03	MAS Pierre-Arnaud	Les critères de qualité des huiles de friture.
22/01/04	LEDREUX Aurélie	Comparatif des méthodes de détection et de dosage des aflatoxines dans les produits céréaliers et des toxines présentes dans les algues destinées à l'alimentation humaine.
29/01/04	KACI M'hamed Chabane	Les glycolipides des végétaux : modes d'extraction, de séparation et de quantification.
29/01/04	JENNEQUIN Michèle	Les allergènes dans les produits alimentaires d'origine végétale.
05/03/04	ZELINE Claudine	La part des produits laitiers dans la couverture des besoins nutritionnels. Influence éventuelle des ingrédients et des produits de fabrication.
05/03/04	BRAY Elodie	Méthodes d'extraction et de séparation utilisées pour l'analyse des protéines non hydrosolubles de blé.
27/05/04	ORDONNAUD Claire	Les méthodes de dosage du pouvoir oxydant : avantages et inconvénients des méthodes <i>in vivo</i> et <i>in vitro</i> .
24/06/04	MALET Sophie	Tests de compression relaxation utilisées pour la caractérisation des pâtes de farine de blé. Incidence des additifs et auxiliaires de fabrication sur les paramètres étudiés.

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/oraux-probatoires-2003-2004-63527.kjsp?RH=biochens>