

### Oraux probatoires 2006-2007

Date	Nom	Sujet
05/10/06	SOTO Paola	Effet de l'extraction et du raffinage des huiles sur les antioxydants naturels des graines oléagineuses.
29/11/06	KAYAALP Laure	Caractérisation et mécanismes de l'effet satiétogène des protéines alimentaires.
21/12/06	FURSTENBERGER Aline	Facteurs responsables et méthodes de mesure du collant des pâtes de farine de blé.
24/01/07	MAIRE Murielle	Influence de la formulation (et des procédés) sur la génération des composés volatils dans les produits céréaliers.
28 /02/07	MABILAIS Sandrine	Méthodes utilisées pour la détermination des caractéristiques rhéologiques et physicochimiques des produits issus du cacao (et des peintures). Corrélations entre ces caractéristiques et des caractéristiques sensorielles, transpositions éventuelles aux mascaras.
28 /02/07	LAHOUSSE Florence	Effet de la présence de cristaux et influence de la température sur les caractéristiques de phases émulsionnées dans les produits alimentaires et non alimentaires..
1/03/07	COLANERI Cécile	Rôle des levures dans les produits de boulangerie. Méthodes de détermination des dégagements gazeux et des variations de volume des pâtes pendant la fermentation.
15/03/07	GOMIS Thérèse	Les enzymes dégradant les hydroperoxydes lipidiques chez les végétaux.
18/06/07	DJOUMESSI Olivier	Incidence des thiols endogènes ou ajoutés sur la structuration et le comportement rhéologique des protéines du blé : applications en panification.
12/07/07	SIDIBE Molobaly	Valorisation des margines par extraction et purification de composés d'intérêt en agroalimentaire.
6/09/07	AIOLO Liliane	Les protéines du gluten de blé : méthodes d'analyse et modifications de leur structures par voies enzymatiques.
6/09/07	DECAMPS Marie-Thérèse	Techniques de détermination des molécules aromatiques des levures et des extraits de levure : Propositions de techniques de neutralisation sélective
7/09/07	QUINONERO Guillaume	Les marqueurs biochimiques de la texture de la tomate
7/09/07	FAGE Sandrine	La conservation des aliments sous atmosphère modifiée : cas des fruits

		et légumes et des produits carnés
18/09/07	RICHONNET Céline	Mise en oeuvre des recommandations du plan National Nutrition Santé dans les industries biscuitières et biscottières
18/09/07	DANTSE Hubert	L'acrylamide dans les produits agroalimentaires : voies de formation, méthodes d'analyse et moyens de réduction des quantités présentes
24/09/07	TURELLE Cédric	Formulation des pâtes destinées à la fabrication des biscuits secs. Aspects technologiques et nutritionnels
25/09/07	BARON Thomas	Les indicateurs temps-température utilisable dans les industries agroalimentaires

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/oraux-probatoires-2006-2007-63251.kjsp?RH=biochens>