

Stages de Master et de DEA réalisés au laboratoire IAA

Pour certains, vous pouvez avoir accès aux résumés en cliquant sur le nom de l'auteur.

[RAKOTOARIJAONA Antsa](#) (2015). Caractérisation de pâtes et de gateaux fabriqués à partir de différents mélanges de farines de blé / pois vert.

[BOUKHARI Sofiane](#) (2012): Comparaison de l'impact biochimique de l'addition de deux glucide(s) oxydases (GOX et COXMn) dans un extrait de farine additionné de thiols et / ou de phénols en absence ou en présence de levure.

[REBAI Hajer](#) (2011): Etude des radicaux libres issus de la dégradation de l'acide linoléique en présence des lipoxygénases végétales par résonance paramagnétique électronique et spin strapping.

[GRONI Asma](#) (2011): Stabilité de l'acide ascorbique et de l'acide chlorogénique au cours du traitement thermique de la pomme. Étude en milieu modèle en présence ou en absence d'oxygène sur un réacteur instrumenté.

[MAARGHEB Radhaoune](#) (2007): Comportement structural d'agrégats protéiques dans les pâtes de farine : rôle des composés soufrés.

[JEANNEAU Alexandra](#) (2005) : Etude sur la laccase de *Pycnoporus cinnabarinus*.

[CHERLOT Sophie](#) (2004) : Étude et optimisation de l'inhibition de l'activité de la polyphénoloxydase purifiée d'aubergine par les produits de la réaction de Maillard entre glucose et cystéine.

[CORBIN Agnès](#) (2002). Etude de l'inhibition de l'activité de la tyrosinase de champignon par les produits de la réaction de MAILLARD issus de D-glucose et L-cystéine ou de D-fructose et L-cystéine. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[NERON Stéphane](#) (2002). Mise au point d'une méthode d'extraction, séparation et quantification des phospholipides de farine de blé tendre. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[ROBERT Hugues](#) (2001). Caractérisation de la laccase de *Trametes versicolor* et étude de son action sur des effecteurs présents dans la farine de blé. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[ROUX Emeline](#) (2000). Etude de l'inhibition de l'activité de la polyphénoloxydase purifiée de pomme par la L-cystéine. Effet des conditions de chauffage en présence ou en absence de glucose ou fructose. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[TELEF Nadège](#) (1999). Peroxydases du germe de blé: action sur l'acide férulique et synergie avec la sulfhydryloxydase d'*Aspergillus niger*. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[VIGNAUD Caroline](#) (1998). Purification et caractérisation de la sulfhydryloxydase produite par *Aspergillus niger*. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[LOUARME Loïc](#) (1997). Purification et caractérisation des peroxydases de germe de blé. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[MACKOVA Bozena](#) (1996). Influence de l'addition de glucose oxydase sur l'évolution des activités lipoxygénasique, peroxydasique et catalasique des pâtes de farine de blé au cours du pétrissage. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[GARCIA Rebeca](#) (1996). Mise au point d'une méthode rapide de séparation et de quantification des deux isoformes de la lipoxigénase (EC 1.13.11.12) d'orge germée. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[LECORNU Delphine](#) (1995). Caractérisation du système enzymatique responsable du brunissement de la gomme arabique (purification et mode d'inhibition). *DEA de Sciences Alimentaires*.

[KAID Nadia](#) (1994). Evolution du potentiel d'oxydoréduction des suspensions de farine de blé. Effets de l'addition de cystéine et d'acide ascorbique. *DEA de Sciences Alimentaires*.

[AMEILLE Véronique](#) (1994). Modélisation de l'évolution de certains paramètres physico-chimiques de la pâte à pain au cours du pétrissage. *DEA de Chimie Appliquée et Génie des Procédés Industriels*.

[MARCHAND Hélène](#) (1993). Instrumentation et automatisation d'un bioréacteur destiné à l'étude des pâtes de farine de blé tendre. *DEA de Chimie Appliquée et Génie des Procédés Industriels*.

<https://iaa.cnam.fr/recherche/memoires/masters-et-dea-51280.kjsp?RH=biochrechmem>