

2011

Buche F., Davidou S., Pommet M., Potus J., Rouille J., Verte F. and Nicolas J. (2011) Competition for Oxygen Among Oxidative Systems During Bread Dough Mixing: Consequences of Addition of Glucose Oxidase and Lipoxygenase on Yeasted Dough Rheology. *Cereal Chemistry*, 88 (5), 518–524.

Chow Y.-N., **Louarme L.**, Bonazzi C., **Nicolas J.** and **Billaud C.** (2011) Apple polyphenoloxidase inactivation during heating in the presence of ascorbic acid and chlorogenic acid. *Food Chemistry*, 129, 761-767.

Rakotozafy L., Falguières A., Sidibe M., Ferroud C., **Potus J.** et **Nicolas J.** (2011) Effet de l'addition de peroxyde d'hydrogène sur l'oxydation de deux phénols (tyrosine, acide férulique) et d'un thiol (glutathion) présents dans un extrait aqueux de farine. Analyse par CLHP-DAD et par CLHP-SM, *Industries des Céréales*, 174, 20-24.

Bertrand L., Rakotozafy L., Verté F., Potus J. et Nicolas J. (2011) Vitesse de consommation d'oxygène en présence de glucides oxydases et de levure dans des solutions d'oses ou des extraits aqueux de farine, *Industries des Céréales*, 173, 07-09.

Rakotozafy L., Claude C., **Bertrand L., Potus J. et Nicolas J.** (2011) Suivi par fluorescence de l'oxydation de la tyrosine dans un extrait aqueux de farine, *Industries des Céréales*, 172, 11-15.

Bertrand L., Rakotozafy L., Verté F., Potus J. et Nicolas J. (2011) Contribution de carbohydrates oxydases à l'oxydation de l'acide férulique et de la tyrosine dans un extrait de farine, *Industries des Céréales*, 171, 4-9.

Decamps K., Joye I. J., **Rakotozafy L., Nicolas J., Courtin C. M. and Delcour J. A.** Pyranose oxidase: an interesting enzyme in wheat processing, Poster présenté à ESEGP 6 (6th European Symposium on Enzymes in Grain Processing), 28-30 novembre 2011, Carlsberg research Center, Copenhagen, Danemark.

Rakotozafy L., Bertrand L., Piedeloup A.-L., Verté F., Potus J. and Nicolas J. Highlighting the action of carbohydrate oxidases in wheat flour aqueous extract. Poster présenté à ESEGP 6, 28-30 novembre 2011, Carlsberg research Center, Copenhagen, Danemark.

Rakotozafy L., Falguières A., Kheloufi L., Sidibe M., **Bertrand L., Verté F., Potus J., Ferroud C. and Nicolas J.** Oxidation of tyrosine in the presence of glutathione or ferulic acid in three different systems : wheat flour aqueous extract / carbohydrate oxidases, purified wheat peroxidases / H₂O₂ and wheat flour aqueous extract / H₂O₂. Poster présenté à ESEGP 6, 28-30 novembre 2011, Carlsberg research Center, Copenhagen, Danemark.

Renard C.M.G.C., Baron A., **Billaud C.**, Biau N., Chemat F., Cuvelier G., Courtois F., Espinosa L., Fort F., Georgé S., Le Bourvellec S., **Louarme L.**, Sanoner P., Symoneaux R., Turk M. and Vorobiev E. New processes for production of fruit-derived products with optimised organoleptic and nutritional qualities: the ANR project "TEMPIANTOX". 1st Euro-Mediterranean Symposium for Fruit and Vegetable processing, 18-21 April 2011, Avignon, France. Poster Inno-P11.

Louarme L. and Billaud C. Evaluation of ascorbic acid degradation during fruit dessert processing under conventional and ohmic heating treatment. 1st Euro-Mediterranean Symposium for Fruit and Vegetable processing, 18-21 April 2011, Avignon, France. [Poster Nutr-P05](#).

<https://iaa.cnam.fr/recherche/production-scientifique/2011-734596.kjsp?RH=biochrechpubli>