

Communications en 2008 et 2009

L. Rakotozafy, F. Buche, A. Boussard, G. Moulin, J. Potus et J. Nicolas **Formulation raisonnée de la pâte à pain : action effective de la levure et de la glucose oxydase sur les caractéristiques bio physicochimiques de la pâte**, *Journées de formulation 2009*, 3 et 4 déc. 2009, Paris.

L. Rakotozafy, F. Buche, A. Boussard, G. Moulin, J. Potus and J. Nicolas **Influence of yeast and / or of glucose oxidase on the properties of the wheat flour dough : a principal component analysis**. Poster présenté à *Chimométrie 2009*, 31 nov. et 1 déc. 2009, Paris.

BARON A., BILLAUD C., BIAU N., CHEMAT F., CUVELIER G., COURTOIS F., ESPINISA L., FORT F., GEORGÉ S., LE BOURVELLEC C., SANONER P., SYMONEAUX R., TURK M. et VOROBIEV **New processes for production of fruit-derived products with optimised organoleptic and nutritional qualities: the ANR project "TEMPIANTOX"**. FAV Health 2009 - 3rd International Symposium on Human Health Effects of Fruit and Vegetables, October 18-21 2009, Avignon, M.J. Amiot-Carlin et G. Fayart, Eds. Vol. Poster, P3.42. A. BOUSSARD, G. MOULIN, F. GIRAUD, J. POTUS, J. NICOLAS **Separation and quantification method for triacylglycerols with high performance liquid chromatography-diode array detector. Application to the analysis of lipid oxidation during wheat flour mixing by wheat, soybean or horse bean lipoxygenases**. Poster présenté à *7th Euro Fed Lipid Congress* - 18-21 octobre 2009, Graz, Autriche J. POTUS **L'oxygène : un ingrédient oublié de la pâte**, Conférence présentée aux 60^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 15-16 Oct. 2009, Reims A. BOUSSARD, G. MOULIN, F. BUCHE, S. NÉRON, J. POTUS, J. NICOLAS **Effet comparé des lipoxygénases de blé, fève ou soja sur la consommation des acides gras oxydables, la cooxydation des pigments caroténoïdes et la production des oxylipides** Poster présenté aux 60^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 15-16 Oct. 2009, Reims L. RAKOTOZAFY, M. SIDIBE, A. FALGUIÀRES, V. LEMAÀTRE, C. FERROUD, J. POTUS et J. NICOLAS **Oxydation de la tyrosine par la peroxydase du blé en présence de cystéine, de glutathion et d'acides cinnamiques**, Poster présenté aux 60^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 15-16 Oct. 2009, Reims S. DAVIDOU, A. BOUSSARD, L. RAKOTOZAFY, R. GARCIA, R. MAARGUEB, J. POTUS et J. NICOLAS **Effet de l'ajout de levure désactivée ou de glutathion sur les propriétés rhéologiques et les caractéristiques biochimiques de pâtes de farine de blé** Poster présenté aux 60^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 15-16 Oct. 2009, Reims A. BOUSSARD, F. BUCHE, G. MOULIN, J. NICOLAS, J. POTUS, **Impact de la teneur en lipides d'une farine sur leur oxydation au cours du pétrissage par des lipoxygénases de blé, fève ou soja** poster présenté aux 60^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 15-16 Oct. 2009, Reims L. BERTRAND, L. RAKOTOZAFY, F. BUCHE, A.-L. PIEDELOUP, F. VERTÉ, J. POTUS, J. NICOLAS **Etude l'activité de carbohydrates oxydases en milieux modèles et dans les pâtes au cours du pétrissage**. **Poster** présenté aux 60^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 15-16 Oct. 2009 **Résumé** : Les carbohydrates oxydases peuvent être utilisées comme agent améliorant de la pâte à pain. Ces flavoenzymes oxydent des oses en présence d'oxygène et produisent du peroxyde d'hydrogène. Ce dernier peut être ensuite utilisé par la peroxydase du blé pour oxyder d'autres substrats réducteurs comme l'acide férulique relié aux pentosanes. Les activités de deux carbohydrates oxydases (COX et GOX) vis-à-vis de différents oses ont été mesurées en milieux modèles par polarographie (mesure de la consommation d'oxygène) ainsi que vis-à-vis d'un extrait de farine. Les données obtenues ont été comparées avec la surconsommation d'oxygène observée au cours du pétrissage au sitioxygraphe en présence de COX et de GOX mais aussi en présence de COX+levure et GOX+levure. En conclusion, l'utilisation d'un extrait aqueux de farine comme substrat des carbohydrates oxydases pourrait constituer un moyen simple de prévoir leur impact sur la consommation d'oxygène dans des pâtes de farine pétries en leur présence. L. RAKOTOZAFY, V. SAUTON, F. BUCHE, J. POTUS et J. NICOLAS **Effet de l'addition de levure et de glucose oxydase sur les dérivés cinnamiques contenus dans les fractions solubles et insolubles de pâtes de farine de blé**. **Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 A. BOUSSARD, G. MOULIN, P. PHAN, J. POTUS et J. NICOLAS **Mise en place d'une méthode de séparation et de quantification des**

triglycérides par CLHP/DAD. Application à une farine de blé. Poster présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 A. BOUSSARD, F. BUCHE, J. POTUS et J. NICOLAS **Effet de l'addition de levure et/ou de glucose oxydase sur le devenir des oxylipides contenus dans une pâte de farine de blé. Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 L. LOUARME, P.-T. FLEURY et J. NICOLAS **Influence de la catalase sur la mesure par polarographie de l'activité de la glucose oxydase d' *Aspergillus niger* utilisée en panification. Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 M. DEHKHARGHANIAN, L. RAKOTOZAFY, S. NÉRON, J. POTUS et J. NICOLAS **Mesure de la consommation d'O₂ et de la production de CO₂ au cours du pétrissage et de la fermentation de pâtes de farine de blé levurées au moyen du sitoxygraphe. Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 G. MOULIN, F. BUCHE, J. POTUS et J. NICOLAS **Dosage des acides gras libres résiduels, des pigments caroténoïdes résiduels et de la consommation d'oxygène de pâtes additionnées de levure et/ou de glucose. Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 S. NÉRON, G. MOULIN, S. MEZDOUR, J. POTUS et J. NICOLAS **Effets biochimiques et interfaciaux de la Lipopan FBG au cours du pétrissage au moyen du sitoxygraphe. Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 F. BUCHE, S. NÉRON, G. MOULIN, M. POMMET, J. POTUS et J. NICOLAS **Prévision de l'efficacité de la farine de fève ou de soja par la mesure de l'oxygène au moyen du sitoxygraphe. Comparaison avec les résultats des analyses des lipides. Poster** présenté aux 59^{es} Journées Techniques des Industries Céréalières - 23-24 Oct. 2008 C. BILLAUD, A. EL-TAHCHY, S. CHERIOT, J. NICOLAS **Inhibition of lipoxygenase from soy, wheat germ and horse bean by Maillard reaction products. Poster** présenté à 5th European Symposium on Enzymes in Grain Processing (esEGP5), 31 mars - 2 avril, Norwich, UK, 2008 L. LEVAVASSEUR, L. RAKOTOZAFY, R. GARCIA, F. VERTE, J.-L. BARET, J. POTUS, J. NICOLAS **Confirmation of the action of laccase during dough mixing. Poster** présenté à 5th European Symposium on Enzymes in Grain Processing (esEGP5), 31 mars - 2 avril, Norwich, UK, 2008 L. RAKOTOZAFY, D. BUISSON, L. LEVAVASSEUR, F. VERTE, J. POTUS, J. NICOLAS **Oxidation of tyrosine by laccase and peroxidases in presence of thiol compounds. Poster** présenté à 5th European Symposium on Enzymes in Grain Processing (esEGP5), 31 mars - 2 avril, Norwich, UK, 2008.

<https://iaa.cnam.fr/recherche/production-scientifique/communications-en-2008-et-2009-110409.kjsp?RH=biochrechpub>