

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.](#)