

Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Le but de ce travail est de valoriser l'avoine dans le domaine alimentaire et nutraceutique. Le premier volet consiste à évaluer les amylases des graines germées de cette céréale. Effectivement, l'incorporation de concentrations croissantes en activités amylolytiques dont l'extraction a été optimisée par le biais du plan d'expériences, dans la fabrication du pain, a amélioré la qualité de ce produit. Par la suite, l'étude a été menée vers l'identification de la séquence du gène de l'une de ces amylases (AsBAMY) moyennant des techniques de protéomique et de génomique. Dans un deuxième volet, nous nous sommes intéressés à la caractérisation de la composition des graines d'avoine à savoir sa fraction lipidique pour d'éventuelles applications nutraceutique et alimentaire. La richesse en antioxydants liposolubles dans l'huile d'avoine a permis de l'exploiter pour prévenir les dommages oxydatifs causés par un pesticide couramment utilisé en agriculture (la deltaméthrine) dans l'appareil reproductible masculin chez des souris mâles. Le dernier volet de cette thèse consiste à étudier l'impact de l'ajout d'additifs alimentaires naturels (avoine) dans l'alimentation des poulets de chair.

11 déc. 2015 . Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique . Le but de ce travail est de valoriser l'avoine dans le domaine alimentaire et nutraceutique. . *sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et.

. "Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique (French Edition)",.

Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique (Omn.Pres.Franc.).

Valorisation Des Enzymes Et De L'huile D'avoine (*avena Sativa* L.) pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique. Ben Halima Nihed.

3) valoriser ces connaissances pour caractériser le système alimentaire régional actuel ; .. La mise en marché de proximité permet d'obtenir un meilleur prix de vente, il est plus ... du houblon destiné à la transformation alimentaire et nutraceutique. ... Ce projet répond à l'objectif de réduction des risques et de l'usage des.

L'OBTENTION DE BIOMOLECULES A HAUTE VALEUR AJOUTEE A USAGE ... L'enzyme montre une grande spécificité pour les acides aminés hydrophobes. .. l'Avoine (*Avena sativa*) sur la germination et la croissance des jeunes plantes de quelques .. AJOUTEE A USAGE ALIMENTAIRE ET NUTRACEUTIQUE.

Khamekhem Valorisation biotechnologique de l'avoine (*Avena sativa* L.) ... H Composition chimique de l'huile essentielle d'*Ajuga iva* L. .. pour une valorisation dans le domaine pharmaceutique et nutraceutique. .. [4] Vayalil P.K., 2012, Date Fruits (*Phoenix dactylifera* Linn): An Emerging .. Pour obtenir un temps de.

14 Dec 2005 . aliments fonctionnels et nutraceutiques .. Meeting (FFSNRM): 10 Years of Fostering Research Integration and . en fibres dans l'avoine canadienne cultivée pour l'industrie alimentaire .. Incidence de l'huile de tournesol présente dans .. Développement et utilisation d'enzymes alimentaires pour une.

Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique Livre électronique.

. Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.) pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique, 9783841636928.

Prieres et invocations : Pour l'obtention des grâces et l'obtention. Ce Prieres et ... Ce

Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique (Omn.Pres.Franc.).

Valorisation des enzymes et de l'huile d'avoine (*Avena sativa* L.): pour l'obtention des biomolécules à usage alimentaire et nutraceutique · Les Ados Laura et.



