

Thèses en INBR (Promoteur : Prof. Sonia Collin)

1994

Amina Bouseta : Caractérisation et voies de formation des flaveurs du miel

1998

Marie-France Hérent : Propriétés sensorielles et physico-chimiques et voies de formation des hétérocycles azotés de la bière

Sophie Noël : Caractérisation des précurseurs du trans-2-nonéanal libéré au cours du vieillissement de la bière

2000

Philippe Perpète : Identification des composés responsables de l'arôme de moût : vers une amélioration de la qualité des bières sans alcool

2001

Geneviève Piraprez : Incidence de la formulation sur la rétention des arômes des aliments

2002

Guillaume Lermusieau : Influence de la variété de houblon sur les propriétés organoleptiques de la bière

2003

Laurence Gijs : Vers une maîtrise des composés soufrés mineurs de la bière

2004

Christine Counet : Détermination des structures chimiques des polyphénols du chocolat et étude de leurs principales propriétés fonctionnelles

Catherine Liégeois : Pour un meilleur contrôle du statut pro-oxydant / antioxydant des matières premières de la bière : étude de la contribution des différentes étapes de fabrication du moût aux teneurs en trans-2-nonéanal des bières vieilles

2005

Catherine Vermeulen : Synthèse et caractérisation organoleptique de thiols polyfonctionnels : recherche de leur présence dans la bière

2007

Delphine Callemien : Use of new methodologies to study phenolic compounds implicated in beer staling

Vesna Jerkovic : Découverte du resvératrol dans les houblons. Impact de la variété, de l'année de récolte et du conditionnement en vue de la préparation d'extraits phénoliques enrichis en stilbènes

2012

Jacques Gros : Première mise en évidence d'adduits S-conjugués à la cystéine dans le houblon

2014

Thi Thu Hang Tran : Evolution de thiols polyfonctionnels au cours du vieillissement de la bière

2015

Caroline Scholtes : Special beer aging : contribution of oxidation related compounds and roasled - like phenols

2017

Marie-Lucie Kankolongo : Identification et étude de la stabilité de nouveaux précurseurs d'arômes houblonnés de la bière. Mise en évidence d'adduits S-conjugués au glutathion dans les houblons "dual"

Cédric De Taeye : Stability and degradation products of native flavan-3-ol and anthocyanins through fermentation and roasting of *Theobroma cacao* beans. Potential markers for distinguishing white-seeded cultivars