

# Thèses en INBR (Promoteur : Prof. Sonia Collin)

## 1994

**Amina Bouseta** : Caractérisation et voies de formation des saveurs 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-nonéol 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-nonéol 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 roasted - 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

## 2022

**Cécile Chenot** : Les houblons duals contiennent une diversité exceptionnelle en précurseurs de thiols valorisable dans les procédés de houblonnage tardif

**Carlos Silva** : Amélioration de la stabilité des bières houblonnées à cru par une meilleure maîtrise des fractions lourdes du houblon et de l'oxydation