**Thèmes exposés : L3 biochimie alimentaire**

1. Les protéines du lait
2. Les protéines du soja
3. Les antioxydants
4. Les colorants alimentaires
5. L’intolérance alimentaire
6. Composition biochimique du lait fermenté
7. Extraction et conservation de l’huile d’olive
8. Brunissement non enzymatique
9. Brunissement enzymatique
10. Oxydation des lipides
11. Conservation des viandes
12. Conservation des fruits et légumes
13. Altération microbienne des aliments
14. Altération des produits canés
15. Changement biochimique lors de la fabrication du yaourt.