

CREAL

Conférence
Recherche
Européenne
Arlait

2000

Les protéines laitières

Intérêts technologiques et nutritionnels

4ème conférence européenne d'Arlait



2-637-21-1

LABORATOIRE DE RECHERCHES

42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Préface <i>Jean-Pierre Guyonnet</i>	5
Retour aux fondamentaux <i>Jacques Lapeyre</i>	6
De nouvelles méthodes d'évaluation peuvent-elles compléter les outils actuels de maîtrise ? <i>Jean-Louis Maubois</i>	9
The structure of milk proteins - What relevant information do they provide to the milk industry? <i>Lindsay Sawyer</i>	13
Les propriétés technofonctionnelles des protéines du lait <i>Denis Lorient et Philippe Cayot</i>	21
Incidences des traitements thermiques sur les propriétés fonctionnelles des protéines laitières <i>Thomas Haertle</i>	31
Incidences de traitements physiques non thermiques sur les protéines laitières <i>Éliane Dumay</i>	45

Whey proteins	53
<i>C.G. de Kruif</i>	
Conséquences des connaissances nouvelles sur les produits à base de protéines sériques	61
<i>Daniel Tomé</i>	
Évaluation de la valeur nutritionnelle des protéines laitières	65
<i>Claire Gaudichon</i>	
Milk proteins and infant feeding	71
<i>Johannes Bernard van Goudæver</i>	
Les peptides bioactifs du lait : mythe ou réalité ?	79
<i>Jean-François Huneau</i>	
Milk proteins and peptides and cardio-vascular system	87
<i>Jürgen Schrenzenmeir</i>	
Potential for proteins and peptides in the control of feeding behaviour	95
<i>John Edward Blundell</i>	