

- |  |                         |                           |         |
|--|-------------------------|---------------------------|---------|
| 1  | 1974                    | 104 PAGES, 242 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>METHODES INSTRUMENTALES D'APPRECIATION DE LA TEXTURE DES DENREES ALIMENTAIRES</b>   |                         |                           |         |
| PAR B. LAUNEY, INGENIEUR ENSIA, DOCTEUR EN SCIENCES, LABORATOIRE DE RHEOLOGIE APPLIQUEE IAA, ENSIA, MASSY.   |                         |                           |         |
| 2  | 1974                    | 162 PAGES, 174 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>QUELQUES EPICES ET AROMATES ET LEURS HUILES ESSENTIELLES</b>  |                         |                           |         |
| PAR H. RICHARD, INGENIEUR ENSIA, PH. D. DAVIS, CALIFORNIA, CHAIRE DE BIOLOGIE INDUSTRIELLE ALIMENTAIRE, ENSIA, MASSY.  |                         |                           |         |
| 3  | 1974                    | 83 PAGES, 138 REFERENCES  | 60,98 € |
| <b>PRESURE ET SUCCEDANES DE PRESURE</b>  |                         |                           |         |
| PAR J.-F. BOUDIER, INGENIEUR ENSIA, LABORATOIRE DU CTIL, ENSIA, DOUAI.   |                         |                           |         |
| 4  | 1974                    | 141 PAGES, 334 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>INFLUENCE DE LA CONGELATION SUR LES ALIMENTS PROTEIQUES</b>   |                         |                           |         |
| PAR R. ROSSET, DR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA; J. MEZIANE, INGENIEUR ENSIA; N. ROUSSEL-CIQUARD, INGENIEUR ENSIA, PARIS.  |                         |                           |         |
| 5  | 1974                    | 339 PAGES, 986 REFERENCES | 76,23 € |
| <b>LES ENZYMES IMMOBILISEES</b>  |                         |                           |         |
| PAR G. DURAND ET P. MONSAN, LABORATOIRE DE GENIE BIOCHIMIQUE, INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES APPLIQUEES, TOULOUSE.   |                         |                           |         |
| 6  | 1974                    | 68 PAGES, 139 REFERENCES  | 60,98 € |
| <b>AGENTS DE TEXTURE ALIMENTAIRES: EPAISSISSANTS ET GELIFIANTS</b>   |                         |                           |         |
| PAR J.-L. DOUBLIER, L.-M. LISCH, B. LAUNAY, LABORATOIRE DE RHEOLOGIE APPLIQUEE AUX IAA, ENSIA, MASSY.  |                         |                           |         |
| 7  | 6 PAGES, 385 REFERENCES |                           | 60,98 € |
| <b>LES VINS MOUSSEUX</b>   |                         |                           |         |
| PAR P. BIDAN, DIRECTEUR DE RECHERCHES INRA, DIRECTEUR DE LA STATION DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS VEGETAUX, INRA, DIJON.   |                         |                           |         |
| 8  | 1975                    | 103 PAGES, 319 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>NETTOYAGE ET DESINFECTIION DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES</b>   |                         |                           |         |
| PAR A. DUCOULOMBIER, ING. ENSIA, DIRECTEUR ADJOINT CPCIA, ING. D'ETUDES, CHAIRE DE GENIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE, ENSIA, MASSY.   |                         |                           |         |
| 9  | 1976                    | 121 PAGES, 204 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>LES PROCEDES DE SEPARATION PAR MEMBRANES : Electrodialyse, osmose inverse, ultrafiltration, applications actuelles et potentielles dans l'industrie alimentaire en dehors de l'industrie laitière</b> |                         |                           |         |
| PAR P. GRANIER, ING. ENSIA; J.-J. BIMBENET, MASTER OF SCIENCES, DOCTEUR INGENIEUR, CHAIRE DE GENIE INDUSTRIEL DE L'ENSIA, MASSY.   |                         |                           |         |
| 10   | 1976                    | 175 PAGES, 275 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>QUELQUES EPICES ET AROMATES ET LEURS HUILES ESSENTIELLES (Volume 2)</b>   |                         |                           |         |
| PAR F. VERNON, MAITRE ES SCIENCES; H. RICHARD, INGENIEUR ENSIA; PH.D. DAVIS, CALIFORNIE, CHAIRE DE BIOLOGIE INDUSTRIELLE ALIMENTAIRE, ENSIA, MASSY.  |                         |                           |         |
| 11   | 1976                    | 132 PAGES, 170 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>FERMENTATION CONTINUE, THEORIE ET APPLICATIONS A LA PREPARATION DES BOISSONS FERMENTEES</b>   |                         |                           |         |
| PAR J.-M. NAVARRO, G. GOMA, INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES APPLIQUEES, LABORATOIRE DE GENIE BIOCHIMIQUE, TOULOUSE.   |                         |                           |         |
| 12   | 1977                    | 136 PAGES, 154 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>AGENTS EMULSIFIANTS ALIMENTAIRES: STRUCTURE CHIMIQUE, MODES D'ACTION, UTILISATION</b>   |                         |                           |         |
| PAR J.-L. DOUBLIER, ING. ENSIA, DOCTEUR INGENIEUR, LABORATOIRE DE BIOCHIMIE DES ALIMENTS INRA, CENTRE DE RECHERCHES DE NANTES.   |                         |                           |         |
| 13   | 1977                    | 142 PAGES, 271 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>METHODES RAPIDES EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE</b>   |                         |                           |         |
| PAR C.- M. BOURGEOIS, MAITRE DE CONFERENCE A L'UNIVERSITE BRETAGNE OCCIDENTALE, IUT* QUIMPER, DIRECTEUR DE L'ADRIA QUIMPER.  |                         |                           |         |
| 14   | 1977                    | 161 PAGES, 217 REFERENCES | 60,98 € |
| <b>LA FLAVEUR DE LA VIANDE</b>   |                         |                           |         |
| PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA, P. LIGER ET N. ROUSSEL-CIQUARD, INGENIEURS ENSIA.  |                         |                           |         |
| 15   | 1977                    | 94 PAGES, 152 REFERENCES  | 60,98 € |
| <b>ROLE DES MICRO-ORGANISMES DANS LA FLAVEUR DES ALIMENTS. FERMENTEES (Bière, vin, cidre)</b>  |                         |                           |         |
| PAR M. BOUIX, INGENIEUR ENSIA ET J.-Y. LEVEAU, INGENIEUR ENSIA, DOCTEUR INGENIEUR.   |                         |                           |         |
| 16   | 1978                    | 300 PAGES, 695 REFERENCES | 76,23 € |
| <b>LES ALIMENTS A HUMIDITE INTERMEDIAIRE: PHYSICO-CHIMIE, TECHNOLOGIE, FORMULATION</b>   |                         |                           |         |
| PAR D. TOME, H. BIZOT, SOUS LA DIRECTION DE A. GUILBOT, J.-L. MULTON, INRA, NANTES ET R. DRAPON, INRA, MASSY.  |                         |                           |         |

<b>17</b>	1978	116 PAGES, 149 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>TECHNOLOGIE DE LA CRISTALLISATION - ASPECTS THEORIQUES ET PRATIQUES DANS QUELQUES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, (Saccharose, dextrose, lactose)</b>			
PAR T. TABOURET, DOCTEUR INGENIEUR ENSIA, MAITRE ASSISTANT, IUT DIJON.			
<b>18</b>	1978	123 PAGES, 164 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LES SIROPS (Saccharose, glucose, fructose et autres édulcorants). VALEUR TECHNOLOGIQUE ET UTILISATION</b>			
PAR B. GUERIN, MAITRE DE CONFERENCES, A. GAUTHIER ET J. ORTLIEB, CHAIRE DES SUCRES, ENSIA, MASSY.			
<b>19</b>	1978	110 PAGES, 160 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>CONTAMINATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR LES NITROSAMINES</b>			
PAR N.-B. VO THI, INGENIEUR IIF-IMC, ET J. LENGES, PROFESSEUR IIF-IMC AU CERIA, BRUXELLES.			
<b>20</b>	1978	120 PAGES, 435 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LES PRINCIPALES MYCOTOXINES ET LEUR IMPORTANCE DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES</b>			
PAR J. BECHET, CERIA, BRUXELLES ET P. THONART, FACULTE DES SCIENCES DE GEMBOUX.			
<b>21</b>	1980	136 PAGES, 311 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>UTILISATION DES LACTOSERUMS EN ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE</b>			
PAR J.-F. BOUDIER, INGENIEUR ENSIA ET F.- M. LUQUET, DIPLOME IESIEL, DOCTEUR EN SCIENCES (UNIVERSITE DE CAEN).			
<b>22</b>	1980	121 PAGES, 228 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LA COULEUR DE LA VIANDE</b>			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA ET P. LIGER, INGENIEUR ENSIA.			
<b>23</b>	1980	194 PAGES, 812 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>PRINCIPALES SOURCES DE PROTEINES ALIMENTAIRES ET PROCEDES D'OBTENTION</b>			
PAR E. TRUCHOT, INGENIEUR EN AGRICULTURE.			
<b>24</b>	1980	140 PAGES, 107 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>METHODES UTILISEES EN DIFFERENCIATION ET CLASSIFICATION DES LEVURES</b>			
PAR M. BOUIX ET J.Y. LEVEAU, INGENIEURS ENSIA, DOCTEURS INGENIEURS.			
<b>25</b>	1980	105 PAGES, 210 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LA FUMAISON DE LA VIANDE ET DES PRODUITS CARNES</b>			
PAR R. TALON ET J.-P. GIRARD, STATION DE RECHERCHES SUR LA VIANDE, INRA, THEIX.			
<b>26</b>	1981	164 PAGES, 149 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>ECONOMIES D'ENERGIE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES. COUT ENERGETIQUE DES OPERATIONS D'ELIMINATION D'EAU</b>			
PAR P. MAFART, DOCTEUR INGENIEUR, PROFESSEUR DE GENIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE A L'IUT DE QUIMPER.			
<b>27</b>	1982	115 PAGES, 201 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>MOYENS DE PREVENTION ET DE DESTRUCTION DES AFLATOXINES (Cas des graines d'arachide et de leurs dérivés)</b>			
PAR M. BLANC, MAITRE ES SCIENCES, DIPLOME DE L'ECOLE SUPERIEURE D'APPLICATION DES CORPS GRAS, INGENIEUR RESPONSABLE DU DEPARTEMENT AGRO-ALIMENTAIRE DES LABORATOIRES WOLFF.			
<b>28</b>	1982	125 PAGES, 417 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>ANALYSE DES ANTIOXYGENES DES CORPS GRAS ALIMENTAIRES</b>			
PAR C. DEMANZE, ING. DE L'ECOLE SUPERIEURE D'APPLICATION DES CORPS GRAS, SERVICE RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT, LABORATOIRES WOLFF, ET A. KARLESKIND, INGENIEUR DE L'ECOLE SUPERIEURE D'APPLICATION DES CORPS GRAS, DIRECTEUR LABORATOIRES WOLFF.			
<b>29</b>	1982	475 PAGES, 1000 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>CONTRIBUTION A L'ETUDE ET AU DOSAGE DES AFLATOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES</b>			
PAR M. BLANC, MAITRE ES SCIENCES, DIPLOME DE L'ECOLE SUPERIEURE D'APPLICATION DES CORPS GRAS, INGENIEUR RESPONSABLE DU DEPARTEMENT AGRO-ALIMENTAIRE DES LABORATOIRES WOLFF.			
<b>30</b>	1982	190 PAGES, 429 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>L'EVALUATION SENSORIELLE DES DENREES ALIMENTAIRES</b>			
PAR F. SAUVAGEOT, INGENIEUR, CHARGE DE RECHERCHES ET D'ENSEIGNEMENT ENSBANA, DIJON.			
<b>31</b>	1983	138 PAGES, 176 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>MATURATION DES FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE DE TYPE EMMENTAL</b>			
PAR P. KASPRZYK, J.-F. MICHEL, A.- M. SEUVRE, SOUS LA DIRECTION DE M. MATHIOUTHI, IUT DE DIJON.			
<b>32</b>	1983	384 PAGES, 2287 REFERENCES	<b>76,23 €</b>
<b>LES MICRO-ONDES ET LEURS EFFETS SUR LA MATIERE. APPLICATIONS INDUSTRIELLES, AGRO-ALIMENTAIRES ET MEDICALES</b>			
PAR J. THUERY, INGENIEUR INPT/ENSEEITH, THOMSON-CSF/ESPACE.			
<b>33</b>	1984	235 PAGES, 484 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LA TENDRETE DE LA VIANDE</b>			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA, P. LAMELOISE ET N. ROUSSEL-CIQUARD, INGENIEURS ENSIA.			

<b>34</b>	■ 1984	121 PAGES, 285 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>L'IMMUNOLOGIE, NOUVEL OUTIL D'ANALYSE EN AGRO-ALIMENTAIRE</b>			
PAR Y. DACOSTA, ANCIEN ELEVE DE L'ECOLE POLYTECHNIQUE, INGENIEUR-CONSEIL.			
<b>35</b>	■ 1985	130 PAGES, 80 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>VALORISATION DU SANG ANIMAL</b>			
PAR O. QUEBRIAC, INGENIEUR UTC ET C. BOURGEOIS, DIRECTEUR ADRIA, QUIMPER.			
<b>36</b>	■ 1985	100 PAGES, 155 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LE POUVOIR DE RETENTION D'EAU DE LA VIANDE</b>			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA, DIRECTEUR DU CNERPAC, et P. LAMELOISE, ING. ENSIA, ING. AU CNERPAC.			
<b>37</b>	■ 1985	251 PAGES, 646 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LES ENZYMES NON COAGULANTES DANS LA FILIERE LAIT : propriété, utilisations industrielles et développements futurs</b>			
PAR G. LINDEN, R. DESNOUVEAUX, A. DRIOU, UNIVERSITE DE NANCY I, LABORATOIRE DE BIOCHIMIE APPLIQUEE.			
<b>38</b>	■ 1985	112 PAGES, 150 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LES LIPIDES ANIMAUX - Volume 1, NOMENCLATURE, ELEMENTS DE METABOLISME, FACTEURS DE VARIATION POUR LES ESPECES COURAMMENT CONSOMMEES EN FRANCE</b>			
PAR J.-P. GIRARD, C. BUCHARLES, L. GERARDOT, C. DENOYER, STATION DE RECHERCHE SUR LA VIANDE, INRA, THEIX.			
<b>39</b>	■ 1986	172 PAGES, 202 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>LES LIPIDES ANIMAUX - Volume 2, ROLE DES LIPIDES DANS LE DETERMINISME DES QUALITES DES CARCASSES, DE LA VIANDE, DU TISSU ADIPEUX ET DES PRODUITS CARNES</b>			
PAR J.-P. GIRARD, M. RANDRIAMANARIVO, C. DENOYER, STATION DE RECHERCHE SUR LA VIANDE, INRA, THEIX.			
<b>40</b>	■ 1988	123 PAGES, 563 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>NETTOYAGE ET DESINFECTATION DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES</b>			
PAR M.-N. BELLON-FONTAINE, O. CERF, INRA LABORATOIRE DE GENIE DE L'HYGIENE ET DES PROCEDES ALIMENTAIRES, MASSY.			
<b>41</b>	■ 1989	75 PAGES - 111 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>CONDITIONNEMENT SOUS VIDE (Viande, poisson, plats cuisinés)</b>			
PAR R. ROSSET, P. LAMELOISE, CNEVA, PARIS.			
<b>42</b>	■ 1989	600 PAGES, 4108 REFERENCES	<b>91,47 €</b>
<b>LES MICRO-ONDES ET LEURS EFFETS SUR LA MATIERE: APPLICATIONS INDUSTRIELLES, AGRO-ALIMENTAIRES ET MEDICALES</b>			
PAR J. THUERY, ALCATEL-ESPACE.			
<b>43</b>	■ 1989	125 PAGES, 166 REFERENCES	<b>76,23 €</b>
<b>LES EDULCORANTS: VALEUR TECHNOLOGIQUE ET UTILISATION</b>			
PAR B. GUERIN, C. JACQUEMIN, ENSIA, MASSY.			
<b>44</b>	■ 1990	134 PAGES, 138 REFERENCES	<b>60,98 €</b>
<b>CONDITIONNEMENT ASEPTIQUE</b>			
PAR J. RAUX, INGENIEUR AGRONOME, CONSULTANT EN AGRO-INDUSTRIE.			
<b>45</b>	■ 1990	100 PAGES, 85 REFERENCES	<b>76,23 €</b>
<b>LAIT DE SOJA ET TOFU</b>			
PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISES.			
<b>46</b>	■ 1991	242 PAGES, 560 REFERENCES	<b>76,23 €</b>
<b>LES FERMENTS MICROBIENS DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES (Produits laitiers et carnés)</b>			
PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II.			
<b>47</b>	■ 1994	100 PAGES, 183 REFERENCES	<b>76,23 €</b>
<b>L'ACIDE SORBIQUE ET LES SORBATES</b>			
PAR Y. DACOSTA, CONSULTANT.			
<b>48</b>	■ 1996	141 PAGES, 141 REFERENCES	<b>76,23 €</b>
<b>LES ULTRAVIOLETS GERMICIDES : UTILISATIONS EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES</b>			
PAR P. ROSSET, DR EN MEDECINE, ING. RECH. CNEVA LERPAC, ET R. ROSSET, PROF CONSULTANT ENSIA, DIR. HONORAIRE CNEVA LERPAC.			
<b>49</b>	■ 1998	186 PAGES, 318 REFERENCES	<b>231,20 €</b>
<b>LES YERSINIA ENTEROCOLITICA DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES : pathogénicité, croissance et survie, méthodes de détection</b>			
PAR Y. DACOSTA, CONSULTANT.			
<b>50</b>	■ 2005	154 PAGES, 339 REFERENCES	<b>151,66 €</b>
<b>INCIDENCE DES PARAMETRES TECNOLOGIQUES ET DES DESINFECTANTS SUR LE RISQUE VIRAL EN AGRO-ALIMENTAIRE</b>			
PAR F. QUIGNON (ACTIA), E. COTON, M. MADELINE, B. PICOCHÉ (ADRIA Normandie)			

- |  |      |                           |                |
|--|------|---------------------------|----------------|
| <b>1</b>   | 1989 | 60 PAGES, 122 REFERENCES  | <b>60,98 €</b> |
| <b>LES ALIMENTS ALLEGES</b>  |      |                           |                |
| PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISE.   |      |                           |                |
| <b>2</b>   | 1989 | 84 PAGES, 77 REFERENCES   | <b>60,98 €</b> |
| <b>L'EMPLOI DU RAYONNEMENT INFRAROUGE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES</b>          |      |                           |                |
| PAR J. RAUX, INGENIEUR AGRONOME, CONSULTANT EN AGRO-INDUSTRIES.                          |      |                           |                |
| <b>3</b>   | 1990 | 75 PAGES                  | <b>60,98 €</b> |
| <b>PLATS CUISINES A L'AVANCE ET CUISSON SOUS VIDE, MAITRISE DE LA QUALITE HYGIENIQUE</b> |      |                           |                |
| PAR J. ROZIER, V. CARLIER, F. BOLNOT, P. TASSIN, G. ROUVE, M. GAUTHIER.                  |      |                           |                |
| <b>4</b>   | 1990 | 75 PAGES, 196 REFERENCES  | <b>60,98 €</b> |
| <b>LE MARCHÉ FRANÇAIS DES PLATS CUISINES</b>   |      |                           |                |
| PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISE.   |      |                           |                |
| <b>5</b>   | 1991 | 131 PAGES, 37 REFERENCES  | <b>76,23 €</b> |
| <b>EFFETS NUTRITIONNELS DES EDULCORANTS INTENSES</b>                                     |      |                           |                |
| PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISE.   |      |                           |                |
| <b>6</b>   | 1992 | 100 PAGES, 270 REFERENCES | <b>60,98 €</b> |
| <b>SENSIBILITE AUX BACTERIOPHAGES ET BIOLOGIE MOLECULAIRE DES FERMENTS LACTIQUES</b>     |      |                           |                |
| PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II.                  |      |                           |                |
| <b>7</b>   | 1992 | 126 PAGES, 122 REFERENCES | <b>60,98 €</b> |
| <b>MICROBIOLOGIE DES PRODUITS CARNES. LES FERMENTS MICROBIENS</b>                        |      |                           |                |
| PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II.                  |      |                           |                |
| <b>8</b>   | 1992 | 65 PAGES, 159 REFERENCES  | <b>60,98 €</b> |
| <b>LA MICROBIOLOGIE DE LA FERMENTATION PANAIRE</b>                                       |      |                           |                |
| PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II.                  |      |                           |                |
| <b>9</b>   | 1993 | 76 PAGES, 174 REFERENCES  | <b>60,98 €</b> |
| <b>LES METHODES MODERNES D'ANALYSE RAPIDE EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE</b>               |      |                           |                |
| PAR J.-L. CUQ, PROFESSEUR A L'INSTITUT DES SCIENCES DE L'INGENIEUR DE MONTPELLIER.       |      |                           |                |

**NB** : prix indiqué en HT