

LA CONSERVATION DU PAIN

date de péramption

Message envoyé le : 23 Septembre 2011

Bonjour,

Je suis actuellement en deuxième année de classe préparatoire en biologie.

Dans le cadre des TIPE, je cherche des infos concernant les méthodes de conservation du pain de mie, ainsi que le moyen de détermination de sa date de péremption (ou plutôt de non garantie des qualités gustatives DLUO), les raisons qui nécessitent qu'on la fixe et les modifications biologiques qui lui font suite.

Par ailleurs, serait-il possible de contacter un spécialiste de ce domaine?

Merci d'avance.

froggologist

Message envoyé le : 30 Septembre 2011

Bonjour,

Le muséum n'a pas de département d'agro-alimentaire. Je te conseille de te tourner vers d'autres organismes de recherche, tel que l'INRA:

http://www.inra.fr/l_institut

Tu peux rechercher les laboratoires qui travaillent sur ton sujet dans l'annuaire:

<http://annuaire.inra.fr/accueil.action#ongletStructure>

Tu peux également te renseigner auprès de chercheurs d'AgroParisTech:

http://www.agroparistech.fr/re...pt&dpt_id=4

Bonne continuation.

Sandra, modérateur du forum biologie moléculaire et cellulaire

