

1	1974	104 PAGES, 242 REFERENCES	63,40 €
METHODES INSTRUMENTALES D'APPRECIATION DE LA TEXTURE DES DENREES ALIMENTAIRES			
PAR B. LAUNEY, INGENIEUR ENSIA, DOCTEUR EN SCIENCES, LABORATOIRE DE RHEOLOGIE APPLIQUEE IAA, ENSIA, MASSY.			
2	1974	162 PAGES, 174 REFERENCES	63,40 €
QUELQUES EPICES ET AROMATES ET LEURS HUILES ESSENTIELLES			
PAR H. RICHARD, INGENIEUR ENSIA, PH. D. DAVIS, CALIFORNIA, CHAIRE DE BIOLOGIE INDUSTRIELLE ALIMENTAIRE, ENSIA, MASSY.			
3	1974	83 PAGES, 138 REFERENCES	63,40 €
PRESURE ET SUCCEDANES DE PRESURE			
PAR J.-F. BOUDIER, INGENIEUR ENSIA, LABORATOIRE DU CTIL, ENSIA, DOUAI.			
4	1974	141 PAGES, 334 REFERENCES	63,40 €
INFLUENCE DE LA CONGELATION SUR LES ALIMENTS PROTEIQUES			
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	79,23 €
LES ENZYMES IMMOBILISEES			
PAR G. DURAND ET P. MONSAN, LABORATOIRE DE GENIE BIOCHIMIQUE, INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES APPLIQUEES, TOULOUSE.			
6	1974	68 PAGES, 139 REFERENCES	63,40 €
AGENTS DE TEXTURE ALIMENTAIRES: EPAISSISSANTS ET GELIFIANTS			
PAR J.-L. DOUBLIER, L.-M. LISCH, B. LAUNAY, LABORATOIRE DE RHEOLOGIE APPLIQUEE AUX IAA, ENSIA, MASSY.			
7	1976	166 PAGES, 385 REFERENCES	63,40 €
LES VINS MOUSSEUX			
PAR P. BIDAN, DIRECTEUR DE RECHERCHES INRA, DIRECTEUR DE LA STATION DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS VEGETAUX, INRA, DIJON.			
8	1975	103 PAGES, 319 REFERENCES	63,40 €
NETTOYAGE ET DESINFECTION DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES			
PAR A. DUCOULOMBIER, ING. ENSIA, DIRECTEUR ADJOINT CPCIA, ING. D'ETUDES, CHAIRE DE GENIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE, ENSIA, MASSY.			
9	1976	121 PAGES, 204 REFERENCES	63,40 €
LES PROCEDES DE SEPARATION PAR MEMBRANES : Electrodialyse, osmose inverse, ultrafiltration, applications actuelles et potentielles dans l'industrie alimentaire en dehors de l'industrie laitière			
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	63,40 €
QUELQUES EPICES ET AROMATES ET LEURS HUILES ESSENTIELLES (Volume 2)			
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	63,40 €
FERMENTATION CONTINUE, THEORIE ET APPLICATIONS A LA PREPARATION DES BOISSONS FERMENTEES			
PAR J.-M. NAVARRO, G. GOMA, INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES APPLIQUEES, LABORATOIRE DE GENIE BIOCHIMIQUE, TOULOUSE.			
12	1977	136 PAGES, 154 REFERENCES	63,40 €
AGENTS EMULSIFIANTS ALIMENTAIRES: STRUCTURE CHIMIQUE, MODES D'ACTION, UTILISATION			
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	63,40 €
METHODES RAPIDES EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE			
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	63,40 €
LA FLAVEUR DE LA VIANDE			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA, P. LIGER ET N. ROUSSEL-CIQUARD, INGENIEURS ENSIA.			
15	1977	94 PAGES, 152 REFERENCES	63,40 €
ROLE DES MICRO-ORGANISMES DANS LA FLAVEUR DES ALIMENTS. FERMENTEES (Bière, vin, cidre)		1. LES BOISSONS	
PAR M. BOUIX, INGENIEUR ENSIA ET J.-Y. LEVEAU, INGENIEUR ENSIA, DOCTEUR INGENIEUR.			
16	1978	300 PAGES, 695 REFERENCES	79,23 €
LES ALIMENTS A HUMIDITE INTERMEDIAIRE: PHYSICO-CHIMIE, TECHNOLOGIE, FORMULATION			
PAR D. TOME, H. BIZOT, SOUS LA DIRECTION DE A. GUILBOT, J.-L. MULTON, INRA, NANTES ET R. DRAPON, INRA, MASSY.			

17	1978	116 PAGES, 149 REFERENCES	63,40 €
TECHNOLOGIE DE LA CRISTALLISATION - ASPECTS THEORIQUES ET PRATIQUES DANS QUELQUES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, (Saccharose, dextrose, lactose)			
PAR T. TABOURET, DOCTEUR INGENIEUR ENSIA, MAITRE ASSISTANT, IUT DIJON.			
18	1978	123 PAGES, 164 REFERENCES	63,40 €
LES SIROPS (Saccharose, glucose, fructose et autres édulcorants). VALEUR TECHNOLOGIQUE ET UTILISATION			
PAR B. GUERIN, MAITRE DE CONFERENCES, A. GAUTHIER ET J. ORTLIEB, CHAIRE DES SUCRES, ENSIA, MASSY.			
19	1978	110 PAGES, 160 REFERENCES	63,40 €
CONTAMINATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR LES NITROSAMINES			
PAR N.-B. VO THI, INGENIEUR IIF-IMC, ET J. LENGES, PROFESSEUR IIF-IMC AU CERIA, BRUXELLES.			
20	1978	120 PAGES, 435 REFERENCES	63,40 €
LES PRINCIPALES MYCOTOXINES ET LEUR IMPORTANCE DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES			
PAR J. BECHET, CERIA, BRUXELLES ET P. THONART, FACULTE DES SCIENCES DE GEMBLOUX.			
21	1980	136 PAGES, 311 REFERENCES	63,40 €
UTILISATION DES LACTOSERUMS EN ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE			
PAR J.-F. BOUDIER, INGENIEUR ENSIA ET F.- M. LUQUET, DIPLOME IESIEL, DOCTEUR EN SCIENCES (UNIVERSITE DE CAEN).			
22	1980	121 PAGES, 228 REFERENCES	63,40 €
LA COULEUR DE LA VIANDE			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA ET P. LIGER, INGENIEUR ENSIA.			
23	1980	194 PAGES, 812 REFERENCES	63,40 €
PRINCIPALES SOURCES DE PROTEINES ALIMENTAIRES ET PROCEDES D'OBTENTION			
PAR E. TRUCHOT, INGENIEUR EN AGRICULTURE.			
24	1980	140 PAGES, 107 REFERENCES	63,40 €
METHODES UTILISEES EN DIFFERENCIATION ET CLASSIFICATION DES LEVURES			
PAR M. BOUIX ET J.Y. LEVEAU, INGENIEURS ENSIA, DOCTEURS INGENIEURS.			
25	1980	105 PAGES, 210 REFERENCES	63,40 €
LA FUMAISON DE LA VIANDE ET DES PRODUITS CARNES			
PAR R. TALON ET J.-P. GIRARD, STATION DE RECHERCHES SUR LA VIANDE, INRA, THEIX.			
26	1981	164 PAGES, 149 REFERENCES	63,40 €
ECONOMIES D'ENERGIE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES. COUT ENERGETIQUE DES OPERATIONS D'ELIMINATION D'EAU			
PAR P. MAFART, DOCTEUR INGENIEUR, PROFESSEUR DE GENIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE A L'IUT DE QUIMPER.			
27	1982	115 PAGES, 201 REFERENCES	63,40 €
MOYENS DE PREVENTION ET DE DESTRUCTION DES AFLATOXINES (Cas des graines d'arachide et de leurs dérivés)			
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.			
28	1982	125 PAGES, 417 REFERENCES	63,40 €
ANALYSE DES ANTIOXYGENES DES CORPS GRAS ALIMENTAIRES			
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.			
29	1982	475 PAGES, 1000 REFERENCES	63,40 €
CONTRIBUTION A L'ETUDE ET AU DOSAGE DES AFLATOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES			
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.			
30	1982	190 PAGES, 429 REFERENCES	63,40 €
L'EVALUATION SENSORIELLE DES DENREES ALIMENTAIRES			
PAR F. SAUVAGEOT, INGENIEUR, CHARGE DE RECHERCHES ET D'ENSEIGNEMENT ENSBANA, DIJON.			
31	1983	138 PAGES, 176 REFERENCES	63,40 €
MATURATION DES FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE DE TYPE EMMENTAL			
PAR P. KASPRZYK, J.-F. MICHEL, A.- M. SEUVRE, SOUS LA DIRECTION DE M. MATHIOUTHI, IUT DE DIJON.			
32	1983	384 PAGES, 2287 REFERENCES	79,23 €
LES MICRO-ONDES ET LEURS EFFETS SUR LA MATIERE. APPLICATIONS INDUSTRIELLES, AGRO-ALIMENTAIRES ET MEDICALES			
PAR J. THUERY, INGENIEUR INPT/ENSEEITH, THOMSON-CSF/ESPACE.			
33	1984	235 PAGES, 484 REFERENCES	63,40 €
LA TENDRETE DE LA VIANDE			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA, P. LAMELOISE ET N. ROUSSEL-CIQUARD, INGENIEURS ENSIA.			

34	1984	121 PAGES, 285 REFERENCES	63,40 €
L'IMMUNOLOGIE, NOUVEL OUTIL D'ANALYSE EN AGRO-ALIMENTAIRE			
PAR Y. DACOSTA, ANCIEN ELEVE DE L'ECOLE POLYTECHNIQUE, INGENIEUR-CONSEIL.			
35	1985	130 PAGES, 80 REFERENCES	63,40 €
VALORISATION DU SANG ANIMAL			
PAR O. QUEBRIAC, INGENIEUR UTC ET C. BOURGEOIS, DIRECTEUR ADRIA, QUIMPER.			
36	1985	100 PAGES, 155 REFERENCES	63,40 €
LE POUVOIR DE RETENTION D'EAU DE LA VIANDE			
PAR R. ROSSET, DOCTEUR VETERINAIRE, PROFESSEUR A L'ENSIA, DIRECTEUR DU CNERPAC, et P. LAMELOISE, ING. ENSIA, ING. AU CNERPAC.			
37	1985	251 PAGES, 646 REFERENCES	63,40 €
LES ENZYMES NON COAGULANTES DANS LA FILIERE LAIT : propriété, utilisations industrielles et développements futurs			
PAR G. LINDEN, R. DESNOUVEAUX, A. DRIOU, UNIVERSITE DE NANCY I, LABORATOIRE DE BIOCHIMIE APPLIQUEE.			
38	1985	112 PAGES, 150 REFERENCES	63,40 €
LES LIPIDES ANIMAUX - Volume 1, NOMENCLATURE, ELEMENTS DE METABOLISME, FACTEURS DE VARIATION POUR LES ESPECES COURAMMENT CONSOMMEES EN FRANCE			
PAR J.-P. GIRARD, C. BUCHARLES, L. GERARDOT, C. DENOYER, STATION DE RECHERCHE SUR LA VIANDE, INRA, THEIX.			
39	1986	172 PAGES, 202 REFERENCES	63,40 €
LES LIPIDES ANIMAUX - Volume 2, ROLE DES LIPIDES DANS LE DETERMINISME DES QUALITES DES CARCASSES, DE LA VIANDE, DU TISSUS ADIPEUX ET DES PRODUITS CARNES			
PAR J.-P. GIRARD, M. RANDRIAMANARIVO, C. DENOYER, STATION DE RECHERCHE SUR LA VIANDE, INRA, THEIX.			
40	1988	123 PAGES, 563 REFERENCES	63,40 €
NETTOYAGE ET DESINFECTION DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES			
PAR M.-N. BELLON-FONTAINE, O. CERF, INRA LABORATOIRE DE GENIE DE L'HYGIENE ET DES PROCEDES ALIMENTAIRES, MASSY.			
41	1989	75 PAGES - 111 REFERENCES	63,40 €
CONDITIONNEMENT SOUS VIDE (Viande, poisson, plats cuisinés)			
PAR R. ROSSET, P. LAMELOISE, CNEVA, PARIS.			
42	1989	600 PAGES, 4108 REFERENCES	95,13 €
LES MICRO-ONDES ET LEURS EFFETS SUR LA MATIERE: APPLICATIONS INDUSTRIELLES, AGRO-ALIMENTAIRES ET MEDICALES			
PAR J. THUERY, ALCATEL-ESPACE.			
43	1989	125 PAGES, 166 REFERENCES	79,23 €
LES EDULCORANTS: VALEUR TECHNOLOGIQUE ET UTILISATION			
PAR B. GUERIN, C. JACQUEMIN, ENSIA, MASSY.			
44	1990	134 PAGES, 138 REFERENCES	63,40 €
CONDITIONNEMENT ASEPTIQUE			
PAR J. RAUX, INGENIEUR AGRONOME, CONSULTANT EN AGRO-INDUSTRIE.			
45	1990	100 PAGES, 85 REFERENCES	79,23 €
LAIT DE SOJA ET TOFU			
PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISES.			
46	1991	242 PAGES, 560 REFERENCES	79,23 €
LES FERMENTS MICROBIENS DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES (Produits laitiers et carnés)			
PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II.			
47	1994	100 PAGES, 183 REFERENCES	79,23 €
L'ACIDE SORBIQUE ET LES SORBATES			
PAR Y. DACOSTA, CONSULTANT.			
48	1996	141 PAGES, 141 REFERENCES	79,23 €
LES ULTRAVIOLETS GERMICIDES : UTILISATIONS EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES			
PAR P. ROSSET, DR EN MEDECINE, ING. RECH. CNEVA LERPAC, ET R. ROSSET, PROF CONSULTANT ENSIA, DIR. HONORAIRE CNEVA LERPAC.			
49	1998	186 PAGES, 318 REFERENCES	231,20 €
LES YERSINIA ENTEROCOLITICA DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES : pathogénicité, croissance et survie, méthodes de détection			
PAR Y. DACOSTA, CONSULTANT.			
50	2005	154 PAGES, 339 REFERENCES	151,66 €
INCIDENCE DES PARAMETRES TECNOLOGIQUES ET DES DESINFECTANTS SUR LE RISQUE VIRAL EN AGRO-ALIMENTAIRE			
PAR F. QUIGNON (ACTIA), E. COTON, M. MADELINE, B. PICOCHÉ (ADRIA Normandie)			

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------|---------|
| 1 | ■ 1989 | 60 PAGES, 122 REFERENCES | 63,40 € |
| LES ALIMENTS ALLEGES | | | |
| PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISE. | | | |
| 2 | ■ 1989 | 84 PAGES, 77 REFERENCES | 63,40 € |
| L'EMPLOI DU RAYONNEMENT INFRAROUGE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES | | | |
| PAR J. RAUX, INGENIEUR AGRONOME, CONSULTANT EN AGRO-INDUSTRIES. | | | |
| 3 | ■ 1990 | 75 PAGES | 63,40 € |
| PLATS CUISINES A L'AVANCE ET CUISSON SOUS VIDE, MAITRISE DE LA QUALITE HYGIENIQUE | | | |
| PAR J. ROZIER, V. CARLIER, F. BOLNOT, P. TASSIN, G. ROUVE, M. GAUTHIER. | | | |
| 4 | ■ 1990 | 75 PAGES, 196 REFERENCES | 63,40 € |
| LE MARCHÉ FRANÇAIS DES PLATS CUISINES | | | |
| PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISE. | | | |
| 5 | ■ 1991 | 131 PAGES, 37 REFERENCES | 79,23 € |
| EFFETS NUTRITIONNELS DES EDULCORANTS INTENSES | | | |
| PAR Y. DACOSTA, CONSEILLER D'ENTREPRISE. | | | |
| 6 | ■ 1992 | 100 PAGES, 270 REFERENCES | 63,40 € |
| SENSIBILITE AUX BACTERIOPHAGES ET BIOLOGIE MOLECULAIRE DES FERMENTS LACTIQUES | | | |
| PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II. | | | |
| 7 | ■ 1992 | 126 PAGES, 122 REFERENCES | 63,40 € |
| MICROBIOLOGIE DES PRODUITS CARNES. LES FERMENTS MICROBIENS | | | |
| PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II. | | | |
| 8 | ■ 1992 | 65 PAGES, 159 REFERENCES | 63,40 € |
| LA MICROBIOLOGIE DE LA FERMENTATION PANAIRE | | | |
| PAR J.-P. LARPENT, PROFESSEUR A L'UNIVERSITE BLAISE PASCAL CLERMONT II. | | | |
| 9 | ■ 1993 | 76 PAGES, 174 REFERENCES | 63,40 € |
| LES METHODES MODERNES D'ANALYSE RAPIDE EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE | | | |
| PAR J.-L. CUQ, PROFESSEUR A L'INSTITUT DES SCIENCES DE L'INGENIEUR DE MONTPELLIER. | | | |

NB : prix indiqué en HT