

NR	NOM	PRENOM	TITRE	ANN.	NBR	
			Etablissement d'un manuel qualité basé sur les principes de l'HACCP pour une activité de grossiste en produits végétaux vendus à l'état frais	2001		
1	Brocteur	Michel	Toxoplasmose	1978	0	
2	Derivaux	Marc	Anti-thyroïdiens	1978	0	
3	Gourgue	Robert	dénombrement des germes totaux dans les filets américains. Les germes banaux dans les viandes provenant de bêtes abattues pour causes de nécessité.	1978	0	
4	Hans	Jean-Claude	L'étude de la relation entre l'état d'hygiène des élevages de porcs d'engraissement et la présence d'anticorps anti-toxoplasmiques dans le sérum.	1978	0	
5	Labrique	Yves	Trichinose : maladie oubliée ?	1978	0	
6	Piette	Jules	Enquête sur la qualité bactériologique des viandes crues hachées mises en vente dans la ville de Tournai	1978	0	
7	Soulier	André	contaminations superficielles de carcasses de bovins adultes. Comparaison de deux abattoirs liégeois	1978	0	
8	Vascoboinic	Emile	Aspects de l'activité lipolytique des bactéries lors de la maturation du saucisson sec	1978	0	

9	Denis	Robert	Ichtyophysiologie et toxicologie des eaux appliquées au transport des poissons d'eau douce vivants	1978	0	
10	Dubois	Philippe	Spécifications microbiologiques pour les denrées alimentaires d'origine animale	1978	0	
11	Malchair	Michel	Essai de mise en évidence de substances naturelles à effet bactériostatique chez les solipèdes	1978	0	
12	Pacque	Francois	Considérations sur les examens de laboratoire au service de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale distribuées dans une grande ville. Salmonella Escherichia Coli, enquête dans les débits de viande de la Ville de Liège.	1978	0	
13	Denys	Jacques	Etude de la contamination de surface de carcasses et grosses découpes de porcs par Salmonella	1980	0	
14	Etienne	Alain	Micro-ondes et leurs applications dans le traitement des aliments d'origine animale	1980	0	
15	Evers	André	Utilisation des anabolisants chez les animaux de boucherie	1980	0	
16	Hella	Léon	Recherche sur l'hydatidose bovine A Echinococcus granulosus en Belgique	1980	0	
17	Nolet	Guy	Etude de la contamination des viandes crues hachées par Salmonella.	1980	0	
18	Renodeyn	Yves	Etude des anabolisants chez le porc. Estimation par colorimétrie et utilisation d'un index créatinique de la fraction excrétée dans les urines après implantation d'oestradiol chez un porc castré.	1980	0	

19	Rulkin	Jean-Paul	Nos gibiers, leur pathologie et sa répercussion en matière de venaison	1980	0	
20	Van Boxstael	Jean-Pierre	Qualité des pis à l'abattoir	1980	1	
21	Anthoine	Philippe	Mise en évidence de Salmonella en fonction de divers paramètres variables	1980	0	
22	Petre	Jean-Pierre	Sarcosporidiose et son importance en Belgique.	1980	0	
23	Vilain	Chantal	Résultats d'une enquête effectuée auprès d'une usine de viandes préparées, dans le cadre d'une guidance sanitaire	1980	1	
24	Pilotte	Paul	Recherche et identification de Salmonella dans les ganglions mésentériques et dans les matières fécales des porcs propres à la consommation humaine.	1981	0	
25	Charvet	Ronald	Différenciation par électrophorèse : des viandes réfrigérées et décongelées des espèces animales	1982	0	
26	Larochaymond	Michèle	Etude de la contamination des farines d'origine animale, par le cuivre	1982	1	
27	Lefebvre	Jeannine	Mise en évidence des pseudomonas aëругinosa dans les viandes et les préparations bovines	1982	0	
28	Vastersaegher	Charles	Zéranol	1983	0	

29	Bontinck	Gaëtan	Viande et congélation 1° Evolution bactériologique de viandes congelées et conservées à 4° 2° Effet de la congélation et des cycles de congélation et de décongélation sur la flore bactérienne des viandes.	1984	1	
30	Jouret	Martine	Détection d'antigènes de Brucella abortus dans le sang et les sécrétions des bovins	1984	0	
31	Boncire	Thierry	Irradiation des denrées alimentaires d'origine animale.Aspects bactériologiques	1984	0	
32	Delanghe	Ludovic	Influencer de l'irradiation aux rayons gamma sur les lipides d'une préparation des viandes	1984	1	
33	Denoel	Joseph	Additifs alimentaires antioxydants autorisés dans la Communauté économique Européenne	1984	1	
34	Mathieu	Dominique	Contamination des denrées alimentaires par les emballages plastiques	1985	1	
35	Arendt	Josy	Variations du taux cellulaires et d'autres constituants du lait dans l'hypothèse diagnostic mammité	1986	0	
36	Cornette	Maurice	Aspects hygiéniques de la biométhanisation	1986	0	
37	Mathieu	André-Marie	Stratégie d'amélioration de la qualité bactériologique de la viande bovine congelée livrée à la Gécamines. Shaba, Zaïre.	1986	0	
38	Aubert	Pierre	Mise au point de la détection de la nortestostérone par dosage immuno-enzymatique	1986	0	

39	Daffas	Georges	Etat hygiénique des poissons conserves en Grèce.	1986	0	
40	Gustin	Joël	Recherche sur l'hydatidose et la cysticercose	1986	0	
41	L'Olivier	Pierre-Louis	Les substances oestrogènes dans les plantes	1986	1	
42	Sarlet	Laurent	Résidus du chloramphénicol dans les denrées alimentaires d'origine animale. Toxicité et méthodes de détection	1986	0	
43	Desoignies	Jean-Louis	distomatose	1987	0	
44	Assie	Conan	Mise au point d'un dosage immunoenzymatique de la méthyltestostérone	1988	1	
45	Bischof	Birgit	Anisakides et anisakidose humaine.	1988	1	
46	Degallaix	Stéfan	stimulation électrique des viandes	1989	1	
47	Demarche	Xavier	dexaméthasone en production animale	1989	1	
48	Garreyn	Serge	Listeria présentes dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine	1989	1	

49	Petit	Philippe	Contribution à la mise au point d'une méthode de détection et d'identification des kystes musculaires de sarcocystidae chez les bovins, ovins et porcins.	1989	0	
50	Leglise	Pascal	guidance en hygiène des aliments de restauration collective	1990	0	
51	Mortier	Philippe	position des Etats-Unis face à l'interdiction de la C.E.E.d'utiliser des agents anabolisants en production animale	1990	0	
52	Lejeune	Bruno	conservation des carcasses de bovins, moutons, porcs et volailles.	1990	1	
53	Moor	Léon	saumon fumé	1990	1	
54	Mauroy	Didier-Charles	gestion de la qualité	1990	1	
55	Vandenbroeck	Marc	Identification et caractérisation de la 19-Nortestostérone dans les urines des animaux de boucherie	1990	0	
56	Gouffaux	Michel	contrôle microbiologique de la salubrité des viandes en abattoir.	1992	0	
57	Pestiau	Henri	Dosage immunoenzymatique du clenbutérol urinaire et plasmatique chez les animaux traités au Ventipulmin	1992	1	
58	Lambillon	Eric	levures	1992	0	

59	Adjanohun	Yolande	Organisation d'un laboratoire central de guidance et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale à Cotonou (Benin)	1992	1	
60	Dawance	M.R	label poulet de chair	1992	1	
61	Devos	André	Techniques rapides d'analyse microbiologique et détection de bactéries responsables de toxi-infections alimentaires	1992	0	
62	Mignon	Yvan	Contrôle microbiologique des surfaces par méthode simple et économique	1992	0	
63	Patigny	Xavier	accréditation des laboratoires d'essais : un critère de transparence	1992	0	
64	Vandevoorde	Patrick	salmonelloses	1992	0	
65	Terclavers	Catherine	Matières plastiques et conditionnement des viandes fraîches	1993	0	
66	Dodion	Philippe	Evolution des paramètres technologiques chez le viandeux Blanc-Bleu Belge	1994	1	
67	Schyns	Freddy	Graisses, cholestérol et rillettes du Mans.	1994	1	
68	Lallemand	Marc	Influence de quelques agonistes beta-adrénergiques sur la qualité de la viande	1994	1	

69	Halleux	Victor	La réduction du caractère Pale, Soft, Exsudative de la viande porcine par la maîtrise du gène de la sensibilité à l'hyperthermie maligne et par le contrôle du stress.	1994	1	
70	Wildschutz	Félix	utilisation de la BST en production laitière et ses répercussions sur les pathologies de la mamelle	1994	1	
71	Fievet	Marie-Augusta	Mise au point d'une méthode de dosage d'un beta-agoniste, le Salbutamol, dans les tissus de veaux traités	1994	1	
72	Arnould	Patrick	Echinococcose. Epidémiologie. Situation.	1995	1	
73	Denys	Barbara	Listeria dans le poisson fumé. Evaluation du taux de contamination dans une industrie	1996	1	
74	Jackers	Benoît	Application pratique du système HACCP dans un abattoir bovin belge.	1996		
75	Ledoux	Francois	Comparaison et évaluation des méthodes normalisées de dénombrement microbiologique et de mise en évidence des germes, pour l'analyse des viandes et produits à base de viande.	1996	1	
76						
77	Metian	Claude	plats cuisinés à l'avance : procédure de fabrication et maîtrise de leurs qualités	1996	1	
78	Nizet	Georges	produits de boyauderie	1996		

79	Pireyn	Raymond	traitement des eaux usées des abattoirs	1996		
80	Roland	Pol	Phytoplanctons et biotoxines marines (recherches des toxines P.S.P. sur coquilles Saint-Jacques	1996	1	
81	Poumay	Michèle	Conditionnement des viandes fraîches et produits carnés.	1996	1	
82	Mat	André	glucocorticoïdes. Leurs usages à des fins non thérapeutiques.	1996		
83	Nezer	Carine	Etude du déterminisme génétique des qualités organoleptiques et technologiques de la viande de porc	1996		
84	Cassart	Pierre	Stratégie pour une formation valorisant un secteur viande mal adapté aux exigences nouvelles	1996	0	
85	Helbo	Vincent	Etude de "faisabilité" d'une méthode d'analyse rapide multi-analytes des résidus d'agonistes β 2 adrénergiques chez les animaux de boucherie	1996		
86	Remy-Paquay	Joël	sarcosporidiose. Essai de synthèse.	1996	1	
87	Klee	Renaud	Implication du personnel dans le travail en abattoir, la recherche et le contrôle de la qualité. Application à l'abattoir porcin d'Aubel	1996		
88	Vandeput	Nathalie	Vers un animal drug free ?	1996		

89	Putz	Raoul	vente directe de viandes à la ferme.	1996	1	
90	Antoine	René	utilisation et le rôle des épices dans la fabrication des produits de viande	1996	1	
91	Verheven	Francois	Rôle de <i>Brochothrix thermosphacta</i> et d'autres flores bactériennes lors de la conservation de viande de boeuf crue conditionnée sous vide.	1996	1	
92	Viatour	Pierre	Contribution à la mise au point d'une méthode immunoenzymatique de recherche des résidus de dexaméthasone dans l'urine des bovins.	1996	1	
93	Schreiber	Paul	limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale.	1996		
94						
95	Dubois	Jean-Jacques	Recherche d'une méthodologie pour la mise en place et la surveillance d'une filière intégrée de production de viande porcine <i>Salmonelle free</i> : approches préliminaires.	1998	0	
96	Joonstens	Hans	HACCP dans des cuisines de collectivité. Un début d'implémentation du système à l'armée belge	1998		
97	Van Crombrugge	Benoît	HACCP et Pita prêt à l'emploi	1998		
98	Chahed	Amina	Evaluation du taux de contamination par les <i>Escherichia Coli</i> entérohemorragiques des viandes hachées de boeuf en Belgique.	1999	1	

99	Ghafir	Yasmine	Gestion de la qualité dans les laboratoires d'essais belges de microbiologie des aliments : interprétation de la norme NBN-EN-45001.	1999	1	
100	Haas	Peter	Etablissement d'un plan HACCP pour la fabrication du " Original Ardenne Kernschinken	1999	1	
101	Leroy	Bernadette	Contribution à l'évaluation du risque lié à Escherichia coli O157 entérohémorragique dans le filet américain.	1999	1	
102	Korsak	Nicolas	Evaluation de la contamination microbienne des viandes hachées et des préparations de viande dans 5 sociétés belges de production et de commercialisation durant la période 1993 à 1998.	2000	1	
103	Maquet	Nathalie	Bonnes pratiques d'hygiène en transformation du lait à la ferme. Plan HACCP d'une production de crème glacée à la ferme.	2000	0	
104	Lambert	Michel	La traçabilité dans la chaîne alimentaire bovine en Belgique : situation actuelle et perspectives	2000	1	
105	Plunus	Armand	VSM. Viandes séparées mécaniquement.	2000	1	
106	Maraite	Helmut	La peste porcine classique des sangliers et sa répercussion en matière de venaison	2000	1	
107	Diez	Vincent	Contribution à l'établissement d'un cahier des charges pour des charcuteries sous le label de qualité wallon	2000	1	
108	Tixhon	Serge	Détection des organismes génétiquement modifiés : aspects réglementaires et analytiques	2000	1	

109	Evrard	Vincianne	traçabilité administrative dans la filière viande en Belgique.	2000	1	
110	Massoz	Jean-Pierre	Petit guide des zoonoses parasitaires et bactériennes des poissons.	2000	1	
111	Brasseur	Jean	Guide illustré de bonnes pratiques d'abattage de bovins. Intérêt de la formation par support visuel	2000	1	
112	Mousny	Jean-Francois	Lactobacillus acidophilus : synthèse des connaissances actuelles.	2000	1	
113	Chaibi	Hidjer	Situation et procédures de surveillance de Salmonella Enteritidis dans les viandes de volaille et les oeufs en Europe et en Algérie	2001	1	
114	Xambeu	Laurence	Les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), revue de la littérature et mise en place d'un système de mesure de l'incidence annuelle des troubles neurologiques suspects d'EST chez les ruminants en Belgique.	2001	1	
115	Bougard	André	Etablissement d'un manuel qualité basé sur les principes de l'HACCP pour l'achat, le conditionnement et la vente de carottes pour le marché du frais	2000		
116	Le Grand	Damien	L'accréditation EN 45001 des activités de recherche et développement en microbiologie des aliments : l'exemple des tests de croissance	2000	1	
117	Falmagne	Caroline	Législation belge sur la mise sur le marché du gibier : transposition en droit belge des directives 92/45 et 91/495	2000	1	
118	Misonne	Serge	Infection à escherichia coli 0157 :H7	2000		

119	El Amiri	Bouchra	Investigations sur les glucoprotéines associées à la gestation (PAGs) chez la brebis : isolement, purification et caractérisation	1998	1	
120						
121	De Verthamon	Martial	Maîtrise de la chaîne du froid et comparaison de deux systèmes de surveillance chez Carrefour Belgium	2002		
122	Lemaire	Paul-Alexandre	L'encephalopathie spongiforme bovine : un danger maîtrisé ?	2002	1	
123	Daube	Yves	L'estimation de l'incertitude de mesure conformément aux exigences de la nouvelle norme EN ISO/IEC 17025 : un exemple avec l'analyse des polychlorobiphényles (PCB) dans la graisse	2002		
124	Delcenserie	Véronique	Proposition pour un nouveau standard indicateur de la contamination d'origine fécale dans les aliments : le genre « Bifidobacterium » ; mise au point d'outils génétiques de détection	2002		
125	Defraigne-Peigneur	Bernard	Technologie des fromages biologiques au lait cru, risques associés et exemple de contrôle HACCP	2002		
126	Fichant	Eric	Première approche pour l'élaboration d'une méthode moléculaire d'identification et de dénombrement de bactéries pathogènes rencontrées dans la viande	2002		
127	El Mjiyad		Méthodes de laboratoire pour la détection et la quantification des OGM dans l'alimentation humaine et animale	2002		
128	Bierna	Michel	Le miel : production, caractéristiques physico-chimiques et détection de la falsification	2002		

129	Alaez Ponz	Ester	Contribution à l'étude de la détection des antigènes circulants chez les bovins infectés par le <i>Taenia Saginata</i> au moyen du test ELISA	2002		
130	Mathieu	Fabrice	Développement d'un système d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire en magasin de grande distribution et étude de sa mise en place	2002		
131	Paulus	Laurence	Le principe de précaution appliqué en sécurité alimentaire	2002		
132	Argiris	Catherine	Détection de perturbateurs endocriniens au moyen de récepteurs aux hormones stéroïdes	2002		
133	Liard	Jean-Marc	Utilisation d' <i>Escherichia coli</i> comme indicateur de contamination fécale de la viande de gros gibier en Belgique	2003	1	
134	Maitrejean	André	Les N-nitrosamines volatiles dans les denrées alimentaires d'origine animale	2003		
135	Gillet	Patrick	L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)	2002	1	
136	Delhalle	Marjorie	Les systèmes de gestion de la qualité	2002	1	
137	Douny	Caroline	Développement d'une méthode d'analyse automatisée de l'acrylamide par ASE-SPE-HPLC-MS/MS dans diverses denrées alimentaires belges	2003		
138	Fontaine	Marlène	Etablissement d'un plan HACCP pour un produit à base de volaille : le « vol-au-vent »	2003		

139	Wyckmans	Marie	Mise au point d'une méthode de détection de la Chlordecone à l'aide de récepteurs oestrogéniques recombinants humains	2003	1	
140	Cardinal	Bruno	Evaluation du risque au sein de l'Union Européenne	2003	1	
141	Vermeyleen	Anne	Recherche dans l'eau des micro-organismes émergents pathogènes pour l'homme : Application aux virus entéropathogènes à transmission hydrique	2003	1	
142	Rutayisire	Olivier	Fruits et produits transformés à base de fruits : la mise en place des procédures de sécurité alimentaire dans une entreprise de fabrication artisanale du jus de pomme	2003		
143	Dennewald	André	Conflit commercial entre les Etats-Unis d'Amérique et la Communauté Européenne à propos de l'utilisation des hormones en production animale	2004	1	
144	Bradatan	Gheorghe	Rapport sur la bourse de perfectionnement post-doctorale à la recherche de l'AUF dans le domaine de la Biologie Animale et de la recherche Vétérinaire	2004	1	
145	Ancion	Bernard	Les aliments fonctionnels enrichis en acides gras omega-3	2004		
146	Metzmacher	Steve	Fondoirs et graisses animales : technologie et sécurité	2004		
147	Bonjean	Didier	L'influence des fractures et de quelques pathologies sur l'apparition de la viande bovine DFD	2004		
148	Poskin	Benoit	Gestion des risques liés à la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments	2004	1	

149	Smeets	Frédéric	Maîtrise des risques en conserverie artisanale d'un produit à base de volaille : "le vol-au-vent"	2004		
150	Dubois	David	Farines animales : technologie et législation	2004		
151	Meuree	Jean	Evaluation de la Qualité du foie gras par dosage de la LDH sérique	2004		
152	Wuillaume	Frédéric	Approche de la maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire en production de fromage à la ferme	2004		
153	RUPPOL	PATRICK	Approche participative de la gestion de la qualité des denrées alimentaires	2004		
154	LEFEBVRE	ALINE	Gestion administrative et traitement statistique des données de tests de comparaisons interlaboratoires en microbiologie des aliments	2004		
155	GHEENENS	MANU	Elaboration d'instructions pour la mesure de paramètres organoleptiques et technologiques de la viande de porc	2004		
156	GUGLIELMETTI	SANDRA	Etude de la contamination des denrées alimentaires d'origine animale par <i>Salmonella</i> en Belgique (2000-2003)	2004		
157	WITS	JULIE	Prise en considération du bien-être animal lors du transport des porcs vers l'abattoir et de l'effet du transport sur la qualité de la viande	2004		
158	DE SCHAEZTEN	MARIE ATHENAIS	Mise au point d'une méthode de quantification des bactériophages à ARN F-spécifiques dans les mollusques bivalves	2004		

159	BRADATAN	GHEORGHE	Méthodes de détection qualitative et quantitative de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> dans les fruits de mer	2005	1	
160	LAKAYE	CHRISTIAN	Détermination de l'espèce animale de viandes de gibier exotique d'importation, par amplification génétique et séquençage du gène codant pour le cytochrome B	2005		
161	BOUDOUMI	OUSSAMA	Les prébiotiques en alimentation humaine : effets physiologiques et santé	2005		
162	COLLARD	ALAIN	La castration des porcelets : raisons, méthodes et alternatives	2005		
163	DERGAL	NADIR	Evaluation de la problématique de <i>Salmonella</i> Enteritidis dans les œufs de consommation	2005		
164	DETIENNE	OLIVIER	Lait de jument : composition, intérêt nutritionnel, législation	2005		
165	DI SILVESTRO	FANNY	Problématique autour de la spécificité du semicarbazide comme marqueur de l'utilisation de nitrofurazone dans les denrées alimentaires	2005		
166	DURIEUX	JEAN-PIERRE	Les outils de gestion de la Sécurité alimentaire dans les hôpitaux - Etude menée dans sept établissements hospitaliers de la Province de Liège	2005		
167	BLAIRON	MICHELE	Les indicateurs de température et intégrateurs temps-température comme outil de contrôle de la chaîne du froid	2005		
168	PAUCHET	BRITE	Etude de la capacité de fermentation d'une nouvelle espèce de <i>Bifidobacterium</i>	2005		

169	MARTINS	BERENGERE	Maîtrise du risque lié à <i>Listeria monocytogenes</i> en production artisanale de beurre au lait cru : influence d'un ferment lactique commercial	2005		
170	LEBON	YANN	Développement d'une méthode immunoenzymatique de détection des allergènes d'arachide dans les denrées alimentaires	2005		
171	PLOUVIER	BENEDICTE	Revue actualisée sur les encephalopathies spongiformes transmissibles (EST)	2005		
172	RASSEL	NATHALIE	L'escargot : Production, transformation, législation, authenticité et sécurité	2005		
173	RYBERTT	SOLEDAD	Evaluation de l'utilisation du test Cellulaire DR-CALUX pour le dépistage des dioxines dans la chaîne alimentaire	2005		
174	GILLET	FRANCOIS	Le point sur deux bêta-agonistes ayant trouvé une autorisation de mise sur le marché dans certains pays à travers le monde : LA RACTOPAMINE ET LE ZILPATEROL	2005		
175	BAMBA	MANDJE	Le furane dans les denrées alimentaires, un danger émergent	2006		
176	TIOUALI	ACHRAF	Mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire au niveau d'un magasin de grande distribution	2006		
177	NOTERMAN	ANTHONY	Comparaison des boites de contact, des lames gélosées, des petrifilms dans le cadre du contrôle de l'hygiène des surfaces non poreuses	2006		
178	LAMARA	SAID	Le sel en industrie agroalimentaire : effets, enjeux et perspectives	2006		

179	CHENUT	HELENE	Les hépatites virales transmissibles à l'homme par l'alimentation	2006		
180	PIRLOT	ALAIN	Mise au point d'une méthode de dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAPs) dans les matrices alimentaires par HPLC-UV-FLD	2006		
181	VASSEN	MARIE	Impact environnemental de l'industrie agro-alimentaire, Mise en place d'un système de management environnemental. Exemple de l'entreprise BRC-Oufti.	2006		
182	GUILLAUME	Grégory	Nettoyage et désinfection dans la grande distribution : un atout commercial ?	2007	en attente	
183	MAHIEU	Mélanie	Contribution à la mise en évidence de la résistance aux conditions gastro-intestinales de souches d'une nouvelle espèce de <i>Bifidobacterium</i>	2007		
184	CHABOUNE	EL MOSTAFA	Eléments de maîtrise de <i>Campylobacter spp</i> en production avicole	2007		
185	DELVAUX	VERONIQUE	Formation du personnel dans les entreprises agro-alimentaires : étude du cas particulier du secteur HORECA	2007		
186	KHADRAOUI	NADIR	Ionisation des denrées alimentaires : impact sur la qualité et sur la santé	2007		
187	LAPAIGE	MICHEL	Les nouvelles technologies de l'information et de la communication comme support d'aide à l'apprentissage des Sciences des Denrées alimentaires : 2 exemples de projets	2007		
188	MOINET	BERTRAND	Le consommateur face à la crise de la grippe aviaire : rôle des médias et conséquences sur le secteur de la volaille	2007		

189	MOKRANE	MUSTAPHA	Application de la technologie des hautes pressions dans l'industrie alimentaire	2007		
190	POLET	MARIE	Les polluants organiques persistants dans le lait maternel : allaitement malgré la contamination ou lait artificiel ?	2007		
191	LACHI	AHMED	La décontamination des carcasses bovines, éléments d'une stratégie globale de maîtrise des germes pathogènes ?	2007		
192	WELSCHBILLIG	Nathalie	Epidémiologie de la cysticerose au Grand-Duché de Luxembourg	2008		
193	ASSANI	Shifaou	Contribution à la maîtrise du risque biologique lié à <i>Listeria monocytogenes</i> au cours du procédé de fabrication d'un produit à base de viande fermenté : étude de l'effet des lactates, d'une bactérie lactique et d'un extrait de romarin	2008		
194	BAUWENS	Sabine	De l'HACCP à l'ISO 22000, un état des lieux en Belgique	2008		
195	HANSSENS	Caroline	Effet du conditionnement sous atmosphère modifiée contenant du monoxyde de carbone sur la conservabilité de la viande : validation d'un protocole expérimental	2008		
196	HOFMAN	Aurélie	La norme ISO 22000 appliquée aux petites et moyennes entreprises - Objectifs et implications	2008		
197	MAASSEN	Cindy	Mise au point d'ue PCR en temps réel pour la détection de <i>Bifidobacterium vercosense</i> dans les matières fécales bovines	2008		
198	WELBY	Sarah	Synthèse des mécanismes gouvernant la pathogénicité des principales bactéries responsables des zoonoses transmises par les aliments	2008		

199	DELCOURT	Xavier	Contribution à la maîtrise de Salmonella dans un abattoir de poulet de chair par échantillonnage microbiologique et typage moléculaire	2009		
200	DEFLANDRE	ALEXANDRE	Impacts économiques de l'adaptation aux législations relatives à l'hygiène et aux exigences contractuelles pour les PME et TPE de la filière alimentaire	2009		
201	DIDIMO IMAZAKI	PEDRO	Contamination du marsouin commun (<i>Phocoena phocoena</i>) de la Mer du Nord par des perturbateurs endocriniens persistants	2009		
202	JACQUES	DAVID	Qualités technologiques et organoleptiques de la viande de bœuf " <i>Cactus-Fleesch Vum Lëtzeburger Bauer</i> " : effet de la durée de maturation et du type de conditionnement	2009		
203	RODRIGUEZ	ANA	Utilisation de l'appréciation quantitative du risque pour évaluer la maîtrise des principaux dangers microbiologiques dans une chaîne de restauration rapide	2009		
204	COLLIGNON	BERTRAND	Etude du refroidissement des carcasses de gros bovins de race Blanc Bleu Belge : conditions de refroidissement et courbes temps-température de référence	2009		
205	EL KHOURY	RAWAD	Evaluation de la stabilité des acides gras polyinsaturés dans les oeufs soumis à différents types de cuisson	2009		
206	TASNIER	SOPHIE	Les lactobacilles utilisés comme cultures protectrices dans les produits carnés	2010		
207	RENARD	ELODIE	Les organismes génétiquement modifiés : état des lieux en Belgique	2010		
208	HEBERT	FRANCOISE	Implémentation de la norme ISO 22000 appliquée dans les petites et moyennes entreprises : validation et vérification	2010		

209	MERTENS	CAROLINE	Résidus d'antibiotiques dans la viande de zébus (<i>Bos taurus</i>) élevés et abattus en République Islamique de Mauritanie	2010		
210	RODRIGUEZ	CRISTINA	Recherche de <i>Clostridium Difficile</i> dans le cheptel bovin en Belgique	2010		
211	CORDONNIER	FRANCOIS	Décontamination de viandes fraîches bovines au moyen d'un mélange d'acide lactique de et de lactate de sodium : impact sur la couleur et effet antimicrobien	2011		
212	PIRET	Marjorie	Contribution à l'étude de la prévalence de la contamination de la viande de la tête et des carcasses de bovins par du tissu du système nerveux central dans les abattoirs belges	2011		
213	THEVES	Muriel	Etude de la résistance de <i>Bifidobacterium crudilactis</i> et <i>B. mongoliense</i> aux sucs gastrique et pancréatique, aux sels biliaires et à certains antibiotiques préalablement à leur utilisation comme probiotiques	2011		
214	TILLIERE	Ludivine	Etude comparée de la mise en place des plans nationaux de contrôles, des pratiques d'inspection utilisées ainsi que des supports disponibles dans un exemple de gestion de l'autocontrôle, en Belgique et en France	2011		
215	NAKURE	Josine	Importance de <i>Bacillus cereus</i> dans les plats préparés au sein d'une entreprise belge du secteur de la grande distribution	2011		
216	NSHIMIRIMANA	Yves	Evaluation du plan de surveillance de la tuberculose bovine au Burundi	2011		
217	DEBANTERLE	Sophie	Mise au point d'une PCR en temps réel pour un suivi quantitatif de <i>Brochothrix thermosphacta</i> dans la viande hachée de porc	2012		
218	FOURRAR	Nabil	Maîtrise de l'humidité et de l'activité de l'eau des flocons d'orge et de maïs destinés à l'alimentation du bétail	2012		

219	NISHIMWE	Kizito	Tests in vitro pour la détection de perturbateurs endocriniens et de substance "dioxin-like" dans l'environnement : cas du Vietnam	2012		
-----	----------	--------	--	------	--	--