

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|----|--------------|-------------|---|-------|----------|
| 1 | Brocteur | Michel | Toxoplasmose | 1978 | |
| 2 | Derivaux | Marc | Anti-thyroidiens | 1978 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 5 | Labrique | Yves | Trichinose : maladie oubliée ? | 1978 | |
| 6 | Piette | Jules | Enquête sur la qualité bactériologique des viandes crues hachées mises en vente dans la ville de Tournai | 1978 | |
| 7 | Soulier | André | contaminations superficielles de carcasses de bovins adultes.Comparaison de deux abattoirs liégeois | 1978 | |
| 8 | Vascoboinic | Emile | Aspects de l'activité lipolytique des bactéries lors de la maturation du saucisson sec | 1978 | |
| 9 | Denis | Robert | Ichtyophysiologie et toxicologie des eaux appliquées au transport des poissons d'eau douce vivants | 1978 | |
| 10 | Dubois | Philippe | Spécifications microbiologiques pour les denrées alimentaires d'origine animale | 1978 | |
| 11 | Malchair | Michel | Essai de mise en évidence de substances naturelles à effet bactériostatique chez les solipèdes | 1978 | |
| 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 | |
| 13 | Denys | Jacques | Etude de la contamination de surface de carcasses et grosses découpes de porcs par Salmonella | 1980 | |
| 14 | Etienne | Alain | Micro-ondes et leurs applications dans le traitement des aliments d'origine animale | 1980 | |
| 15 | Evers | André | Utilisation des anabolisants chez les animaux de boucherie | 1980 | |
| 16 | Hella | Léon | Recherche sur l'hydatidose bovine A Echinococcus granulosus en Belgique | 1980 | |
| 17 | Nolet | Guy | Etude de la contamination des viandes crues hachées par Salmonella. | 1980 | |
| 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 | |
| 19 | Rulkin | Jean-Paul | Nos gibiers, leur pathologie et sa répercussion en matière de venaison | 1980 | |
| 20 | Van Boxstael | Jean-Pierre | Qualité des pis à l'abattoir | 1980 | |
| 21 | Anthoine | Philippe | Mise en évidence de Salmonella en fonction de divers paramètres variables | 1980 | |
| 22 | Petre | Jean-Pierre | Sarcosporidiose et son importance en Belgique. | 1980 | |
| 23 | Vilain | Chantal | Résultats d'une enquête effectuée auprès d'une usine de viandes préparées, dans le cadre d'une guidance sanitaire | 1980 | |
| 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 | |
| 25 | Charvet | Ronald | Différenciation par électrophorèse : des viandes réfrigérées et décongelées des espèces animales | 1982 | |
| 26 | Larochaymond | Michèle | Etude de la contamination des farines d'origine animale, par le cuivre | 1982 | |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|----|---------------|--------------|--|-------|----------|
| 27 | Lefebvre | Jeannine | Mise en évidence des pseudomonas aëruginoza dans les viandes et les préparations bovines | 1982 | |
| 28 | Vastersaegher | Charles | Zéranol | 1983 | |
| 29 | Bontinck | Gaëtan | Viande et congélation 1° Evolution bactériologique de viandes congelées et conservées à 4° C 2° Effet de la congélation et des cycles de congélation et de décongélation sur la flore bactérienne des viandes. | 1984 | |
| 30 | Jouret | Martine | Détection d'antigènes de Brucella abortus dans le sang et les sécrétions des bovins | 1984 | |
| 31 | Boncire | Thierry | Irridation des denrées alimentaires d'origine animale.Aspects bactériologiques | 1984 | |
| 32 | Delanghe | Ludovic | Influencer de l'irridation aux rayons gamma sur les lipides d'une préparation des viandes | 1984 | |
| 33 | Denoel | Joseph | Additifs alimentaires antioxydants autorisés dans la Communauté économique Européenne | 1984 | |
| 34 | Mathieu | Dominique | Contamination des denrées alimentaires par les emballages plastiques | 1985 | |
| 35 | Arendt | Josy | Variations du taux cellulaires et d'autres constituants du lait dans l'hypothèse diagnostic mammite | 1986 | |
| 36 | Cornette | Maurice | Aspects hygiéniques de la biométhanisation | 1986 | |
| 37 | Mathieu | André-Marie | Stratégie d'amélioration de la qualité bactériologique de la viande bovine congelée livrée à la Gécamines. Shaba, Zaïre. | 1986 | |
| 38 | Aubert | Pierre | Mise au point de la détection de la nortestostérone par dosage immuno-enzymatique | 1986 | |
| 39 | Daffas | Georges | Etat hygiénique des poissons conservés en Grèce. | 1986 | |
| 40 | Gustin | Joël | Recherche sur l'hydatidose et la cysticercose | 1986 | |
| 41 | L'Olivier | Pierre-Louis | Les substances oestrogènes dans les plantes | 1986 | |
| 42 | Sarlet | Laurent | Résidus du chloramphénicol dans les denrées alimentaires d'origine animale.Toxicité et méthodes de détection | 1986 | |
| 43 | Desoignies | Jean-Louis | distomatose | 1987 | |
| 44 | Assie | Conan | Mise au point d'un dosage immunoenzymatique de la méthyltestostérone | 1988 | |
| 45 | Bischof | Birgit | Anisakides et anisakidose humaine. | 1988 | |
| 46 | Degallaix | Stéfan | stimulation électrique des viandes | 1989 | |
| 47 | Demarche | Xavier | dexaméthasone en production animale | 1989 | |
| 48 | Garreyn | Serge | Listeria présentes dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine | 1989 | |
| 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 | |
| 50 | Leglise | Pascal | guidance en hygiène des aliments de restauration collective | 1990 | |
| 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 | |
| 52 | Lejeune | Bruno | conservation des carcasses de bovins, moutons, porcs et volailles. | 1990 | |
| 53 | Moor | Léon | saumon fumé | 1990 | |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|----|--------------|----------------|--|-------|----------|
| 54 | Mauroy | Didier-Charles | gestion de la qualité | 1990 | |
| 55 | Vandenbroeck | Marc | Identification et caractérisation de la 19-Nortestostérone dans les urines des animaux de boucherie | 1990 | |
| 56 | Gouffaux | Michel | contrôle microbiologique de la salubrité des viandes en abattoir. | 1992 | |
| 57 | Pestiau | Henri | Dosage immunoenzymatique du clenbutérol urinaire et plasmatique chez les animaux traités au Ventipulmin | 1992 | |
| 58 | Lambillon | Eric | levures | 1992 | |
| 59 | Adjanohun | Yolande | Organisation d'un laboratoire central de guidance et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale à Cotonou (Benin) | 1992 | |
| 60 | Dawance | M.R | label poulet de chair | 1992 | |
| 61 | Devos | André | Techniques rapides d'analyse microbiologique et détection de bactéries responsables de toxi-infections alimentaires | 1992 | |
| 62 | Mignon | Yvan | Contrôle microbiologique des surfaces par méthode simple et économique | 1992 | |
| 63 | Patigny | Xavier | accréditation des laboratoires d'essais : un critère de transparence | 1992 | |
| 64 | Vandevoorde | Patrick | salmonelloses | 1992 | |
| 65 | Terclavers | Catherine | Matières plastiques et conditionnement des viandes fraîches | 1993 | |
| 66 | Dodion | Philippe | Evolution des paramètres technologiques chez le viandeux Blanc-Bleu Belge | 1994 | |
| 67 | Schyns | Freddy | Graisses, cholestérol et rillettes du Mans. | 1994 | |
| 68 | Lallemand | Marc | Influence de quelques agonistes beta-adrénergiques sur la qualité de la viande | 1994 | |
| 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 | |
| 70 | Wildschutz | Félix | utilisation de la BST en production laitière et ses répercussions sur les pathologies de la mamelle | 1994 | |
| 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 | |
| 72 | Arnould | Patrick | Echinococcose. Epidémiologie. Situation. | 1995 | |
| 73 | Denys | Barbara | Listeria dans le poisson fumé. Evaluation du taux de contamination dans une industrie | 1996 | |
| 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 | |
| 76 | | | | | |
| 77 | Metian | Claude | plats cuisinés à l'avance : procédure de fabrication et maîtrise de leurs qualités | 1996 | |
| 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 | |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|-----|----------------|--------------|--|-------|----------|
| 81 | Poumay | Michèle | Conditionnement des viandes fraîches et produits carnés. | 1996 | |
| 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 | |
| 85 | Helbo | Vincent | Etude de "faisabilité" d'une méthode d'analyse rapide multi-analytes des résidus d'agonistes $\beta 2$ adrénergiques chez les animaux de boucherie | 1996 | |
| 86 | Remy-Paquay | Joël | sarcosporidiose. Essai de synthèse. | 1996 | |
| 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 | |
| 90 | Antoine | René | utilisation et le rôle des épices dans la fabrication des produits de viande | 1996 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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> entérohémorragiques des viandes hachées de boeuf en Belgique. | 1999 | |
| 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 | |
| 100 | Haas | Peter | Etablissement d'un plan HACCP pour la fabrication du " Original Ardenne Kernschinken | 1999 | |
| 101 | Leroy | Bernadette | Contribution à l'évaluation du risque lié à <i>Escherichia coli</i> O157 entérohémorragique dans le filet américain. | 1999 | |
| 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 | |
| 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 | |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|-----|--------------------|----------------|---|-------|----------|
| 104 | Lambert | Michel | La traçabilité dans la chaîne alimentaire bovine en Belgique : situation actuelle et perspectives | 2000 | |
| 105 | Plunus | Armand | VSM. Viandes séparées mécaniquement. | 2000 | |
| 106 | Maraite | Helmut | La peste porcine classique des sangliers et sa répercussion en matière de venaison | 2000 | |
| 107 | Diez | Vincent | Contribution à l'établissement d'un cahier des charges pour des charcuteries sous le label de qualité wallon | 2000 | |
| 108 | Tixhon | Serge | Détection des organismes génétiquement modifiés : aspects règlementaires et analytiques | 2000 | |
| 109 | Evrard | Vincianne | traçabilité administrative dans la filière viande en Belgique. | 2000 | |
| 110 | Massoz | Jean-Pierre | Petit guide des zoonoses parasitaires et bactériennes des poissons. | 2000 | |
| 111 | Brasseur | Jean | Guide illustré de bonnes pratiques d'abattage de bovins. Intérêt de la formation par support visuel | 2000 | |
| 112 | Mousny | Jean-Francois | Lactobacillus acidophilus : synthèse des connaissances actuelles. | 2000 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|-----|------------|-----------|---|-------|----------|
| 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 Taenia Saginata 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'escherichia Coli comme indicateur de contamination fécale de la viande de gros gibier en Belgique | 2003 | |
| 134 | Maitrejean | André | Les N-nitrosamines volatiles dans les denrées alimentaires d'origine animale | 2003 | |
| 135 | Gillet | Patrick | L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) | 2002 | |
| 136 | Delhalle | Marjorie | Les systèmes de gestion de la qualité | 2002 | |
| 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 | |
| 140 | Cardinal | Bruno | Evaluation du risque au sein de l'Union Européenne | 2003 | |
| 141 | Vermeyleen | Anne | Recherche dans l'eau des micro-organismes émergents pathogènes pour l'homme : Application aux virus entéropathogènes à transmission hydrique | 2003 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | Benoît | Gestion des risques liés à la présence de Listeria monocytogènes dans les aliments | 2004 | |
| 149 | Smeets | Frédéric | Maîtrise des risques en conserverie artisanale d'un produit à base de volaille : "le vol-au-vent" | 2004 | |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|-----|--------------|-------------|--|-------|------------------------|
| 150 | Dubois | David | Farines animales : technologie et législation | 2004 | |
| 151 | Meuree | Jean | Evaluation de la Qualité du foie gras par dosage de la LDH serique | 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 Salmonella en Belgique (200-2003) | 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 SCHAETZEN | MARIE ATHEN | 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 Vibrio parahaemolyticus dans les fruits de mer | 2005 | |
| 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 | Résumé |
| 163 | DERGAL | NADIR | Evaluation de la problématique de Salmonella Enteritidis dans les œufs de consommation | 2005 | |
| 164 | DETIENNE | OLIVIER | Lait de jument : composition, intérêt nutritionnel, législation | 2005 | Résumé |
| 165 | DI SILVESTRO | FANNY | Problématique autour de la spécificité du semicarbazide comme marqueur de l'utilisation de nitrofurazone dans les denrées alimentaires | 2005 | Résumé |
| 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 | Résumé |
| 167 | BLAIRON | MICHELE | Les indicateurs de température et intégrateurs temps-température comme outil de contrôle de la chaîne du froid | 2005 | Résumé |
| 168 | PAUCHET | BRITE | Etude de la capacité de fermentation d'une nouvelle espèce de Bifiobacterium | 2005 | page |
| 169 | MARTINS | BERENGERE | Maîtrise du risque lié à Listeria monocytogenes 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 | Résumé |
| 172 | RASSEL | NATHALIE | L'escargot : Production, transformation, législation, authenticité et sécurité | 2005 | Résumé |

| n° | NOM | prénom | titre | année | remarque |
|-----|-----------|------------|---|-------|------------------------------------|
| 173 | RYBERTT | SOLEDAD | Evaluation de l'utilisation du test Cellulaire DR-CALLUX pour le dépistage des dioxines dans la chaîne alimentaire | 2005 | Résumé |
| 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 | Table des matières |
| 175 | BAMBA | MANDJE | LE FURANE DANS LES DENREES ALIMENTAIRES, UN DANGER EMERGENT | 2006 | Résumé |
| 176 | TIOUALI | ACHRAF | MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE ALIMENTAIRE AU NIVEAU D'UN MAGASIN DE GRANDE DISTRIBUTION | 2006 | Résumé |
| 177 | NOTERMAN | ANTHONY | COMPARAISON DES BOITES DE CONTACT, DES LAMES GELOSEES, DES PETRIFILMS DANS LE CADRE DU CONTRÔLE DE L'HYGIENE DES SURFACES NON POREUSES | 2006 | Résumé |
| 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 | Résumé |
| 185 | DELVAUX | VERONIQUE | Formation du personnel dans les entreprises agro-alimentaires : étude du cas particulier du secteur HORECA | 2007 | Résumé |
| 186 | KHADRAOUI | NADIR | Ionisation des denrées alimentaires : impact sur la qualité et sur la santé | 2007 | Résumé |
| 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 | Résumé |
| 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 | Résumé |
| 189 | MOKRANE | MUSTAPHA | Application de la technologie des hautes pressions dans l'industrie alimentaire | 2007 | Résumé |
| 190 | POLET | MARIE | Les polluants organiques persistants dans le lait maternel : allaitement malgré la contamination ou lait artificiel ? | 2007 | Résumé |
| 191 | LACHI | AHMED | La décontamination des carcasses bovines, éléments d'une stratégie globale de maîtrise des germes pathogènes ? | 2007 | Résumé |