

# Détermination des facteurs physicochimiques liés à la qualité de l'huile de palme intervenant dans la stabilité de la 'sauce jaune'

Ronald Blaise Kuagny Mouafo

► **To cite this version:**

Ronald Blaise Kuagny Mouafo. Détermination des facteurs physicochimiques liés à la qualité de l'huile de palme intervenant dans la stabilité de la 'sauce jaune'. Ingénierie des aliments. 2013. hal-02807537

**HAL Id: hal-02807537**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02807537>**

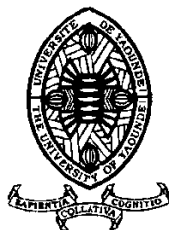
Submitted on 6 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**UNIVERSITE DE YAOUNDE I**  
*THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I*

**FACULTE DES SCIENCES**  
*FACULTY OF SCIENCE*



**DEPARTEMENT DE BIOCHIMIE**  
*DEPARTMENT OF BIOCHEMISTRY*

**LABORATOIRE DES SCIENCES ALIMENTAIRES ET METABOLISME**  
*LABORATORY OF FOOD SCIENCE AND METABOLISM*

**Détermination des facteurs physicochimiques liés à la  
qualité de l'huile de palme intervenant dans la  
stabilité de la « sauce jaune »**

Mémoire présenté en vue de l'obtention du Master en Biochimie  
Option : Sciences des Aliments et Nutrition

**Par :**

**KUAGNY MOUAFO Ronald Blaise**

**Matricule : 08R0407**

Licencié ès sciences

**Sous la Direction de :**

**Pr FOKOU Elie**

*Maître de Conférences*

**ANNÉE ACADÉMIQUE 2012-2013**

