

L'Art du Pétrissage : Clé de la Qualité du Pain Plat Traditionnel

Doina CRUCEAN : Ingénieur de Recherche à ONIRIS-GEPEA

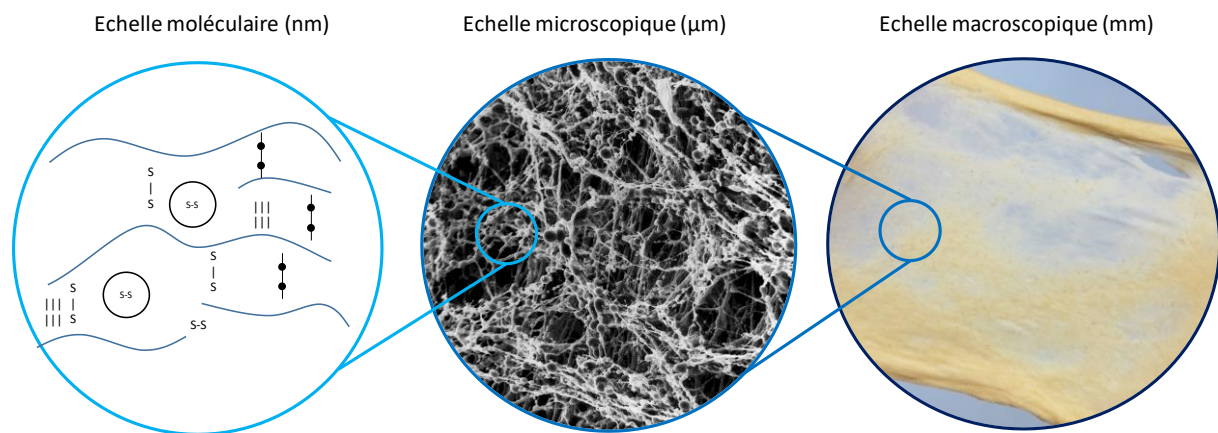


Figure 1 : Hiérarchie structurale d'un réseau de gluten hydraté à plusieurs niveaux de résolution faisant apparaître les liaisons entre les molécules, la structure microscopique et les propriétés de texture de la pâte à pain