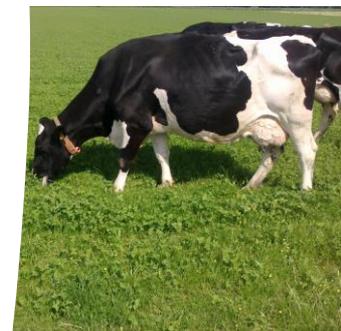


# Propriétés rhéologiques de **mousses de génoises** enrichies en **protéines de pois**

**Mélissa** ASSAD-BUSTILLOS,  
Camille JONCHÈRE, Catherine GARNIER,  
Guy DELLA VALLE



**CÉRÉLAB**<sup>®</sup>  
Centre de Recherche & d'Application



**bia**  
Biopolymères Interactions Assemblages  
Nantes



**INRA**  
SCIENCE & IMPACT



**AlimaSSens**



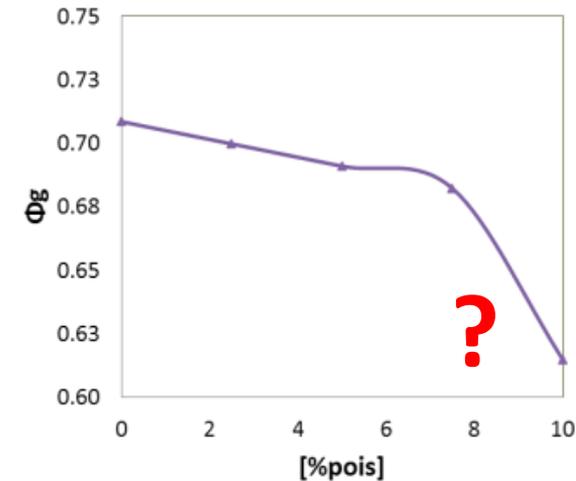
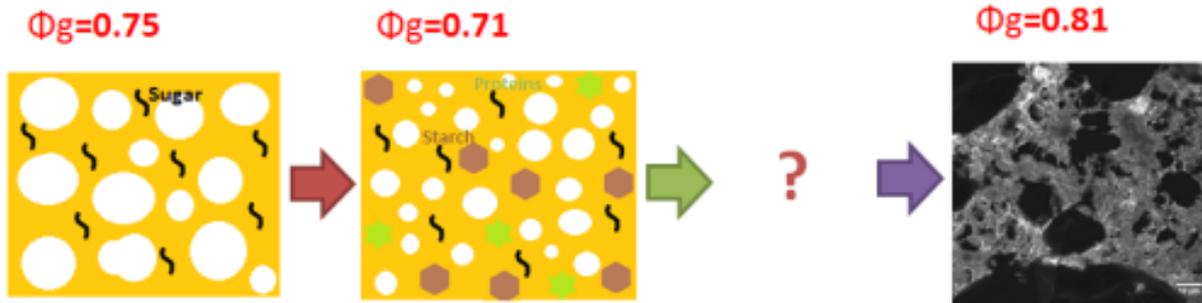
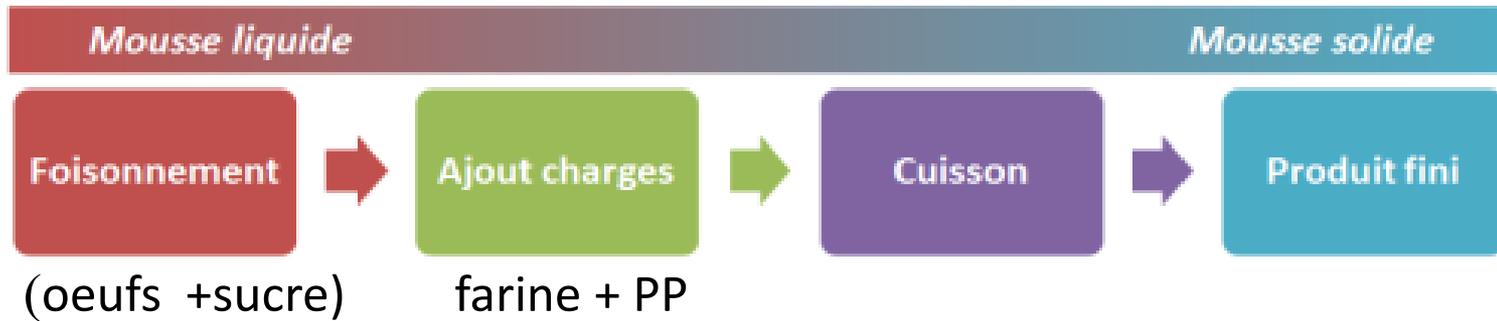
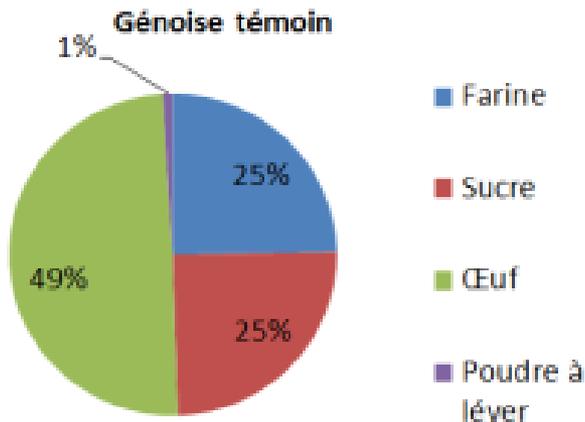
# Substitution farine de blé / isolats de protéines de pois

Nutralys BF®

Enrichissement en protéines

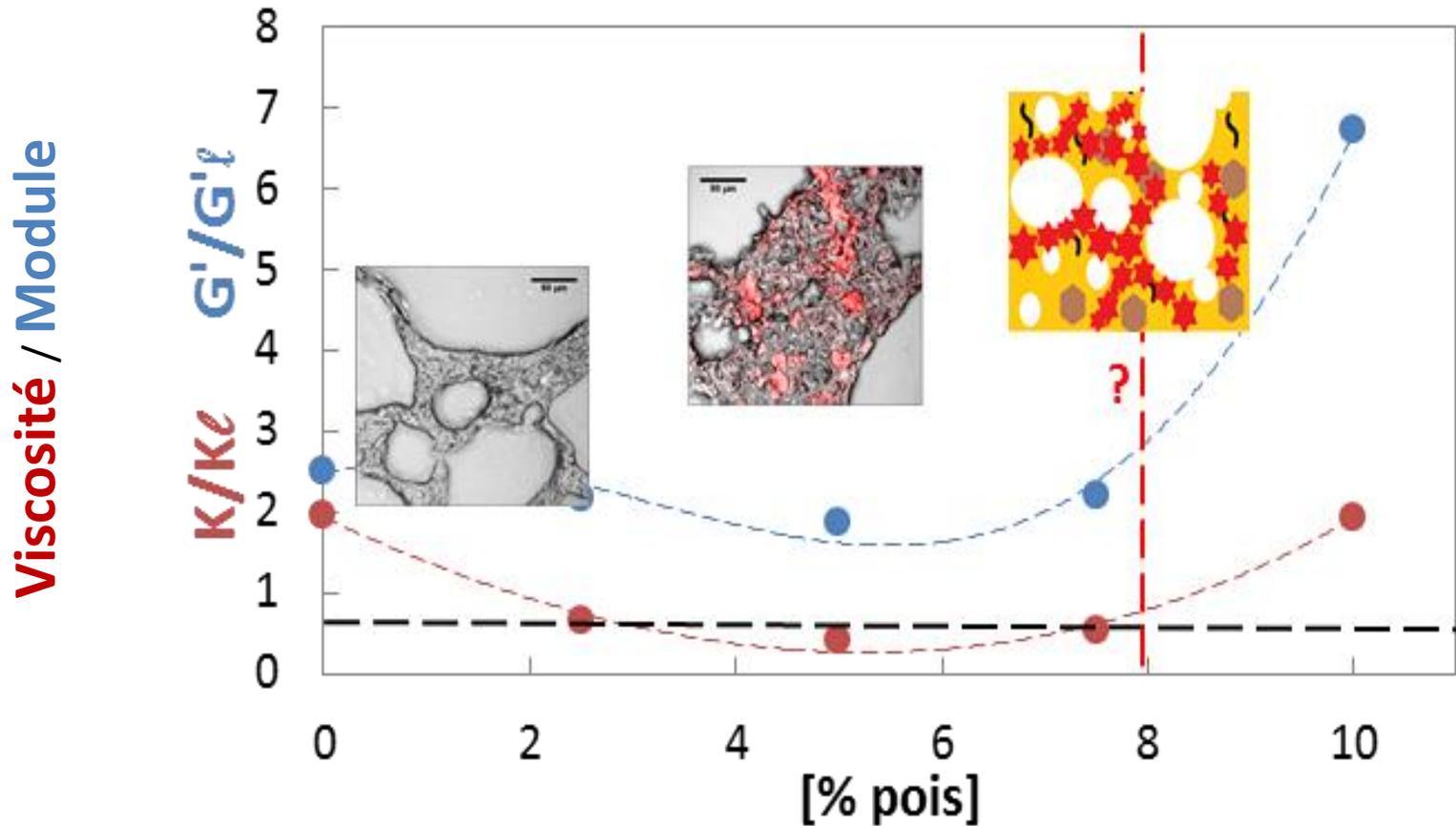
[%pois]= 0 2.5 5 7.5 10

0bis= oeuf+sucre



$\Phi_g$  fraction volumique d'air

# Synthèse des résultats obtenus sur les relations propriétés rhéologiques (**mousse/liquide**) / Structure (morphologie)



**Hypothèse:** si [%PP]  $\geq$  8% les agrégats de protéines de pois forment un **réseau colloïdal**