

a)	Faits observés dans la fermentation de solutions aqueu- des de glucides.....	27
b)	La fermentation catalysée des fructoholosides.....	28
c)	Le bilan de la fermentation alcoolique panaire.....	29
d)	Les facteurs susceptibles d'influencer la fermentation alcoolique panaire.....	30
e)	Les accélérateurs de la fermentation alcoolique dans la pâte.....	30
f)	L'allure générale de la fermentation alcoolique panaire; cas d'une levure de grains et d'une levure de mélasses.....	31
3°)	La production gazeuse en panification et le stock glucidique nécessaire.....	32
a)	Le gaz carbonique formé et la production gazeuse ap- parente.....	32
b)	Rapport entre la production gazeuse apparente et le gaz carbonique qui pourrait théoriquement se former dans la fermentation panaire.....	32
c)	Evaluation de la quantité de glucides fermentescibles nécessaire en panification.....	32
d)	La mesure pratique du "pouvoir fermentatif" d'une farine.....	33
e)	Les améliorants fermentaires de la panification.....	34
C)	L'action des oxydants (et des réducteurs) sur les protéides de la farine de blé.....	34
L'action des améliorants ramenés à une production d'eau oxygénée.....		
		35
L'action de l'eau oxygénée sur les protéases et la protéolyse.....		
		36
L'action de l'eau oxygénée sur les protéides de la fa- rine.....		
		37
L'action de l'eau oxygénée sur les lipides de la farine.....		
		38
L'eau liée dans les constituants de la farine de blé.....		
		39
L'action des oxydants et des réducteurs sur les protéides de la farine de blé dans ses rapports avec la pani- fication.....		
		40
D)	Sur la constitution des protéides de la farine de blé.....	43
Appendice.....		
		46
1°)	Sur l'oxydation de l'acide ascorbique et l'irradia- tion de l'eau par l'ultra-violet.....	46
2°)	Sur le pouvoir lipolytique de la graine de ricin.....	48
3°)	Sur la chloruration de l'alcool butylique normal.....	49
4°)	Sur les punaises du blé et l'effet de leurs piqûres.....	49