

# TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION .....	11
CHAPITRE I. — <b>Le soja au point de vue botanique, agricole, chimique, physiologique et biochimique</b> .....	15
CHAPITRE II. — <b>Produits alimentaires et industriels à base de soja</b> .....	23
CHAPITRE III. — <b>Etude des transformations que subissent les lipides dans la fabrication du lait et du fromage de soja</b> .....	29
CHAPITRE IV. — <b>L'existence des ferments oxydants des lipides ou « lipoxydases » dans les graines de soja et dans celles de haricot commun</b> .....	34
CHAPITRE V. — <b>Etude de la lipoxydase de soja</b> .....	38
CHAPITRE VI. — <b>Etude comparative des huiles de soja normale et oxydée par la lipoxydase de soja</b> .....	43
Titre I. — Etude des acides entraînés par la vapeur d'eau .....	44
Titre II. — Etude des acides gras - non entraînés .....	49
Titre III. — Etude des acides visqueux .....	53
CHAPITRE VII. — <b>Action de la lipoxydase de soja sur quelques huiles végétales et animales</b> .....	57
Titre I. — Huiles non siccatives .....	57
Titre II. — Huiles demi-siccatives .....	58
Titre III. — Huiles siccatives .....	58
Titre IV. — Huiles d'animaux marins .....	59
Titre V. — Huiles d'animaux terrestres .....	59
CHAPITRE VIII. — <b>Recherches gazo-volumétriques concernant l'action de la lipoxydase</b> .....	61
CONCLUSION .....	70
BIBLIOGRAPHIE .....	74
FIGURES 1, 2 et 6 .....	} en fin du volume
FIGURES 3, 4 et 5 .....	