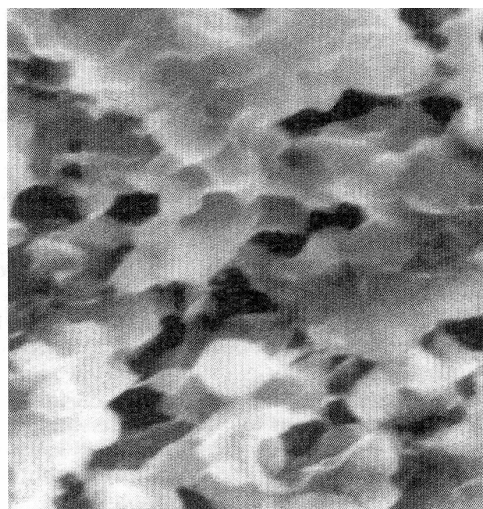


SEMINAIRE ***Vendredi 23 novembre 2007 à 11h00****Bâtiment 466, salle 111 - CEA Saclay, 91191, Gif sur Yvette*****Impact de l'agrégation sur les propriétés interfaciales et émulsifiantes de la phosvitine du jaune d'œuf*****C. Belhomme***Groupe Chimie des Surfaces, SPCSI***Résumé:**

La phosvitine, protéine du jaune d'œuf exceptionnellement riche en phosphosérines, possède de grandes capacités de fixation des cations et stabilise efficacement les émulsions huile-dans-eau. Paradoxalement, sa faible hydrophobie, sa forte densité de charges et son organisation en modèle tribloc limitent son adsorption aux interfaces air-eau et huile-eau. Nous avons voulu comprendre l'impact de son état d'agrégation, par ajout de calcium, sur ses capacités d'adsorption aux interfaces en relation avec la stabilité des émulsions. L'agrégation de la phosvitine par le calcium ($K_a \approx 6,7 \cdot 10^3 \text{ M}^{-1}$) induit une densification et une organisation du film interfacial en multicouches. En émulsion, l'agrégation de la phosvitine a un effet déstabilisateur important provoquant de la floculation et de la coalescence. L'agrégation de la phosvitine renforce ses propriétés interfaciales mais elles ne sont pas reliées à une amélioration de ses propriétés émulsifiantes.

*** SERA PRECEDE D'UNE PAUSE-CAFE A PARTIR DE 10H30**