

Minéraux et produits laitiers

Editions
TEC
& **DOC**

Les minéraux, jouent un rôle déterminant dans les caractéristiques physicochimiques du lait et conditionnent, pour une part importante, ses propriétés et son aptitude à la transformation. S'appuyant sur un grand nombre de résultats et de modèles fiables, cet ouvrage rassemble en un seul volume les connaissances actuelles et validées – scientifiques, techniques et pratiques – relatives aux minéraux du lait. Il aborde en 7 grandes parties :

- les données fondamentales concernant les minéraux, les protéines et les interactions protéines-minéraux ;
- le comportement des minéraux, les interactions protéines-minéraux aux cours des procédés ;
- les minéraux et les technofonctionnalités des protéines laitières ;
- les minéraux et les transformations fromagères ;
- les minéraux et la santé ;
- les méthodologies ;
- la consommation de produits laitiers.

Coordonné par Frédéric Gaucheron (laboratoire de technologie laitière, INRA de Rennes), ce livre est rédigé par plus de 40 spécialistes issus de multiples disciplines. Il balaye ainsi un large champ d'étude pour offrir au lecteur tous les éléments lui permettant d'appréhender la complexité du comportement des minéraux. Les aspects physique, chimique, structural, fonctionnel, technologique, nutritionnel, réglementaire et méthodologique sont largement développés.

Minéraux et produits laitiers constitue une source d'informations essentielles indispensable à tous les acteurs du secteur laitier et, plus globalement, du secteur agroalimentaire. Il se révélera un outil de référence très utile pour la conception d'un produit laitier et pour les enseignements de biochimie, de physicochimie et de technologies alimentaires. Faisant le point sur les acquis, il permet aux ingénieurs, aux techniciens et aux chercheurs d'identifier les problèmes non résolus et d'élaborer de nouvelles stratégies de recherche et développement. Il favorise une plus grande maîtrise des traitements technologiques et une meilleure exploitation de la fonctionnalité des protéines en interaction avec les minéraux.

2-7430-0641-2



9782743006419