

Jean Adrian
Jacques Potus
Régine Frangne

La science alimentaire

de

A

à

Z



lavoisier

TEC



DOC

LISTE DES TABLES

A

Acide aminé - Table A-1 : Liste des acides aminés constitutifs des protéines	4
Acide aminé - Table A-2 : pK des acides aminés	5
Acide aminé hydrophobe ou neutre - Table A-3 : Pourcentage d'acides aminés hydrophobes dans diverses protéines	5
Acide gras - Table A-4 : Digestibilité d'un acide gras en fonction de sa présentation	6
Acide gras - Table A-5 : Digestibilité des principaux acides gras	7
Acide gras - Table A-6 : Principaux acides gras des produits alimentaires	7
Acide gras essentiel - Table A-7 : Les acides gras essentiels alimentaires et leurs dérivés métaboliques	9
Additif alimentaire - Table A-8 : Liste des colorants	12
Additif alimentaire - Table A-9 : Liste des conservateurs	13
Additif alimentaire - Table A-10 : Liste des anti-oxygènes	13
Additif alimentaire - Table A-11 : Liste des agents de texture	14
Aliment - Table A-12 : Principaux aliments d'origine agricole	24
Aliments (Groupe d') - Table A-13 : Les groupes d'aliments	27
Alphabet grec - Table A-14 : Alphabet grec	29
Aminoacide décarboxylase - Table A-15 : Réactions catalysées par les aminoacide décarboxylases	32
Amylase - Table A-16 : Mode d'action des amylases	34
Amylose - Table A-17 : Répartition de l'amylase et de l'amylopectine dans les principaux produits amylacés	35
Antitryptique - Table A-18 : Activité des facteurs antitryptiques	40
Atwater - Table A-19 : Liste des coefficients spécifiques d'Atwater	47

B

Bactérie - Table B-1 : Principales familles de bactéries	52
Besoin en acides aminés - Table B-2 : Besoins en acides aminés de l'Homme	56
Besoin en acides aminés - Table B-3 : Besoins relatifs en acides aminés du nourrisson et de l'adulte	56
Besoin nutritionnel - Table B-4 : Besoins journaliers de l'Homme en énergie et en protéines	57
Besoin minéral - Table B-5 : Principaux besoins minéraux journaliers de l'Homme	57
Besoin vitaminique - Table B-6 : Principaux besoins vitaminiques journaliers de l'Homme	58
Besoin nutritionnel - Table B-7 : Besoins nutritionnels du rat	59
Brix - Table B-8 : Caractéristiques physiques des sirops de glucose	67

C

Café - Table C-1 : Principaux constituants hydrosolubles du café	70
Calorie PAN - Table C-2 : Valeur des calories PAN des ressources alimentaires	73
Caroténoïde - Table C-3 : Principaux caroténoïdes du maïs jaune	78
Céréale - Table C-4 : Répartition des minéraux et des vitamines dans le blé	83
Céréale - Table C-5 : Les fractions protidiques des céréales et des oléagineux	83
Chélateur - Table C-6 : Stabilité de quelques chélateurs	87
Citrique - Table C-7 : Teneur des fruits en acide citrique	95
Code génétique - Table C-8 : Le code génétique	100
Compartiment corporel - Table C-9 : Concentration en éléments ioniques des compartiments de l'organisme	104

D

Densité nutritionnelle - Table D-1 : Concentrations minimales en nutriments en fonction de la richesse énergétique de la ration	120
Diacide organique - Table D-2 : Principaux diacides organiques saturés	126

E

Eau - Table E-1 : A_w limite pour la croissance des micro-organismes	136
Eau - Table E-2 : Gains et pertes d'eau chez l'adulte	136
Édulcorant - Table E-3 : Pouvoir sucrant des oses et de divers édulcorants	137
Élément - Table E-4 : Les principaux éléments chimiques	140
Encombrement - Table E-5 : Coefficients d'encombrement des denrées distribuées aux animaux	142
Essence - Table E-6 : Composants majeurs des huiles essentielles	151

F

Fourrage - Table F-1 : Composition moyenne de la luzerne	171
Friture - Table F-2 : Pertes d'acides gras dans les huiles chauffées	172
Friture - Table F-3 : Digestibilité et toxicité des produits de thermodégradation des acides gras	172

G

Génome - Table G-1 : Comparaison des génomes du colibacille, de la levure de boulangerie et du blé tendre	182
Glucide - Table G-2 : Liste des principaux holosides et dérivés	185
Glucosinolate - Table G-3 : Les principaux glucosinolates des crucifères	188
Glutamique - Table G-4 : Teneur en acide glutamique libre de quelques aliments	189
Glycéride - Table G-5 : Répartition des acides gras dans les glycérides des huiles végétales	192
Glycéride - Table G-6 : Répartition des acides gras dans les glycérides des graisses animales	192

H

Hémicellulose - Table H-1 : Teneur en hémicelluloses de produits agro-alimentaires ...	203
Herbicide - Table H-2 : Dose létale ₅₀ de divers herbicides pour le rat	204
Humectant - Table H-3 : Influence de la concentration en saccharose et en NaCl sur l'activité de l'eau	212
Hydrocolloïde - Table H-4 : Systèmes gélifiants à base d'hydrocolloïdes	214

I

Index glycémique - Table I-1 : Index glycémique d'aliments glucidiques	220
Indigestible glucidique - Table I-2 : Teneur en indigestible glucidique	221

Insaponifiable - Table I-3 : Teneur en matière insaponifiable des matières grasses alimentaires	223
Irradiation - Table I-4 : Conséquences biologiques de l'irradiation.....	227
K	
Kjeldahl - Table K-1 : Taux d'azote dans les protéines et facteurs de conversion.....	237
L	
Lait - Table L-1 : Caractéristiques nutritionnelles du lait de différentes espèces	245
Lait - Table L-2 : Composition du lait de femme et de vache.....	245
Lait - Table L-3 : Les enzymes du lait.....	246
Lait - Table L-4 : Répartition du calcium et du phosphore dans le lait	246
Lectine - Table L-5 : Affinité des lectines pour les sucres et les substrats biologiques ..	248
Levure-aliment - Table L-6 : Composition des micro-organismes à usage alimentaire ..	251
Ligno-cellulosique - Table L-7 : Quelques sources d'éléments ligno-cellulosiques	256
Linoléique - Table L-8 : Composition de produits alimentaires en acides gras de la famille linoléique (n-6)	257
Linoléique - Table L-9 : Composition de produits alimentaires en acides gras de la famille linoléique (n-3)	258
Lipoprotéine - Table L-10 : Composition des lipoprotéines plasmatiques.....	260
M	
Maïs - Table M-1 : Caractéristiques protidiques du maïs.....	269
Malique - Table M-2 : Teneur des fruits en acide malique.....	270
Micro-organisme - Table M-3 : Exigences thermiques de divers micro-organismes	282
Micro-organisme - Table M-4 : Teneurs vitaminiques des micro-organismes	283
Mouture - Table M-5 : Composition du blé et de la farine blanche	286
N	
Nitrite - Table N-1 : Teneur des aliments en nitrates et en nitrites	295
Nucléoside - Table N-2 : Appellation et composition des bases azotées, nucléosides et nucléotides.....	302
O	
Oeuf - Table O-1 : Composition de l'oeuf	306
Oeuf - Table O-2 : Composition des protéines de l'oeuf entier en acides aminés indispensables	306
Os - Table O-3 : Composition du tissu osseux.....	311
Ose - Table O-4 : Liste des principaux oses et dérivés	311
Oxalique - Table O-5 : Teneur en acide oxalique et en calcium de produits alimentaires	317
P	
Pancréas - Table P-1 : Enzymes du suc pancréatique de l'Homme et du rat.....	322
Pesticide - Table P-2 : Dose létale ₅₀ de divers insecticides pour le rat.....	331
pH - Table P-3 : pH de quelques liquides	333
Phosphoglycérade - Table P-4 : Appellation et composition des phosphoglycérides.....	338
Phytique - Table P-5 : Teneur en acide phytique et en calcium de produits alimentaires	342
Plasma sanguin - Table P-6 : Composition du plasma sanguin de l'Homme.....	343
Poisson - Table P-7 : Pourcentage d'acides gras insaturés des huiles de poisson	345
Poisson - Table P-8 : Acides gras caractéristiques des huiles de poisson.....	345
Poisson - Table P-9 : Répartition de l'azote dans le poisson et la viande	345

Polenske - Table P-10 : Indices des acides gras courts dans les principaux laits.....	346
Pomme de terre - Table P-11 : Glycosides totaux de la pomme de terre.....	348
Potentiel redox - Table P-12 : Valeur de divers potentiels redox à pH 7,0	350
Protéase - Table P-13 : Classification et spécificité des protéases.....	356
Protéine - Table P-14 : Sites sensibles d'une protéine	357
Protéine - Table P-15 : Les principales classes de protéines	358
R	
Raffinose - Table R-1 : Composition en sucres des graines de légumineuses	374
Rotatoire - Table R-2 : Pouvoir rotatoire des principaux hexoses	386
S	
Saponine - Table S-1 : Composition en saponines de différents produits végétaux	390
Seuil - Table S-2 : Seuil de détection d'acide-phénols en fonction du degré alcoolique.	395
Silicium - Table S-3 : Teneur en silicium des produits céréaliers.....	396
Strecker - Table S-4 : Composés d'arôme aldéhydiques formés au cours de la dégradation de Strecker	406
Sueur - Table S-5 : Composition moyenne de la sueur.....	409
Supplémentation - Table S-6 : Supplémentation des céréales par les légumineuses...	410
T	
Tannin - Table T-1 : Teneur en tannins de produits alimentaires.....	412
Taxinomie - Table T-2 : Exemple de taxinomie	414
Taxinomie - Table T-3 : Synonymie des Familles de plantes.....	414
Terpène - Table T-4 : Constituants terpéniques et leurs sources dans les produits végétaux	416
Tocophérol - Table T-5 : Activité vitaminique et pouvoir anti-oxygène des différents tocophérols	425
Trophique - Table T-6 : Type trophique des organismes.....	434
Tubercule - Table T-7 : Composition des principaux tubercules	435
U	
Unité Fourragère - Table U-1 : Apport en Unités Fourragères	439
Urine - Table U-2 : Excrétion urinaire chez l'Homme	441
V	
Vin - Table V-1 : Composition du vin.....	446
Vitamine B - Table V-2 : Synonymie des vitamines du groupe B	447
Vitamine D - Table V-3 : Les vitamines D.....	448