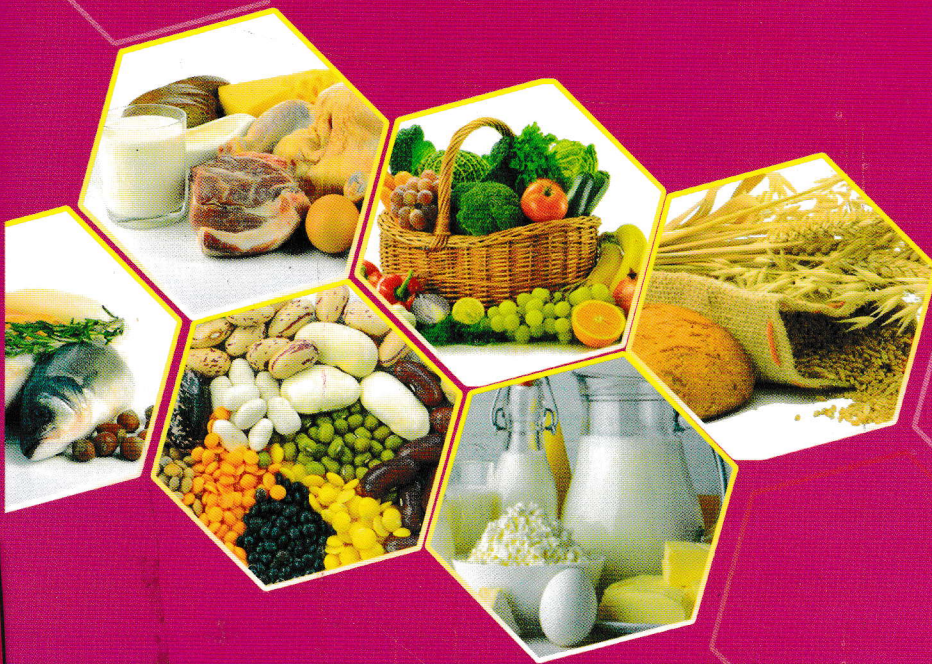


GHOUINI Ahmed

ALIMENTS

EFFETS DES TECHNOLOGIES
AGRO-INDUSTRIELLES
ET CULINAIRES SUR LA VALEUR
NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS



01 office des PUBLICATIONS UNIVERSITAIRES



Mr GHOUINI Ahmed est Professeur, chef de service de Physiologie de la Faculté de Médecine/CHU Blida et titulaire de DU de Nutrition, Diététique et Diététique thérapeutique (Faculté de Médecine - Nancy/France).

Il est Président du CPRS -centre de Physiologie clinique exploration fonctionnelle métabolique et nutrition et membre de sociétés savantes : SANMO (Algérie), Société Française de nutrition et Société de Physiologie de France.

Le présent ouvrage traite de l'influence des traitements agro-industriels et des procédés culinaires sur la valeur nutritionnelle des aliments ; en effet, l'aliment subit de multiples transformations avant sa consommation ce qui peut modifier grandement sa qualité nutritive et son devenir métabolique. La valeur santé des aliments est, par conséquent, tributaire de leurs modifications technologiques.

Dans cet ouvrage des éclairages sont apportées à la relation technologies agro-Industrielles et procédés culinaires, et, valeur nutritionnelle des aliments.

Edition : n° 5825
Prix : 310 DA

www.opu-dz.com

ISBN : 978.9961.0.2084.5



9 789961 020845

BIO
03
107

SOMMAIRE

ALIMENTS:CATÉGORIESD'ALIMENTS.....	04
EFFETS- SANTEDESALIMENTS.....	09
QUALITEDESALIMENTS.....	17
TECHNOLOGIESAGRO- INDUSTRIELLESETINFLUENCE DES TRAITEMENTS SUR LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS.....	21
TECHNOLOGIES AGRO- ALIMENTAIRES CLASSEES PAR FILIERE	33
TECHNOLOGIE CULINAIRE.....	41
TRANSFORMATIONS SUBIES AU COURS DES TRAITEMENTS TECHNOLOGIQUES.....	43
CONSEQUENCES NUTRITIONNELLES DES MODIFICATIONS TECHNOLOGIQUES DES ALIMENTS.....	47
EDUCATION NUTRITIONNELLE : CONSEILS PRATIQUES	49
CONCLUSION.....	51
REFERENCES.....	53