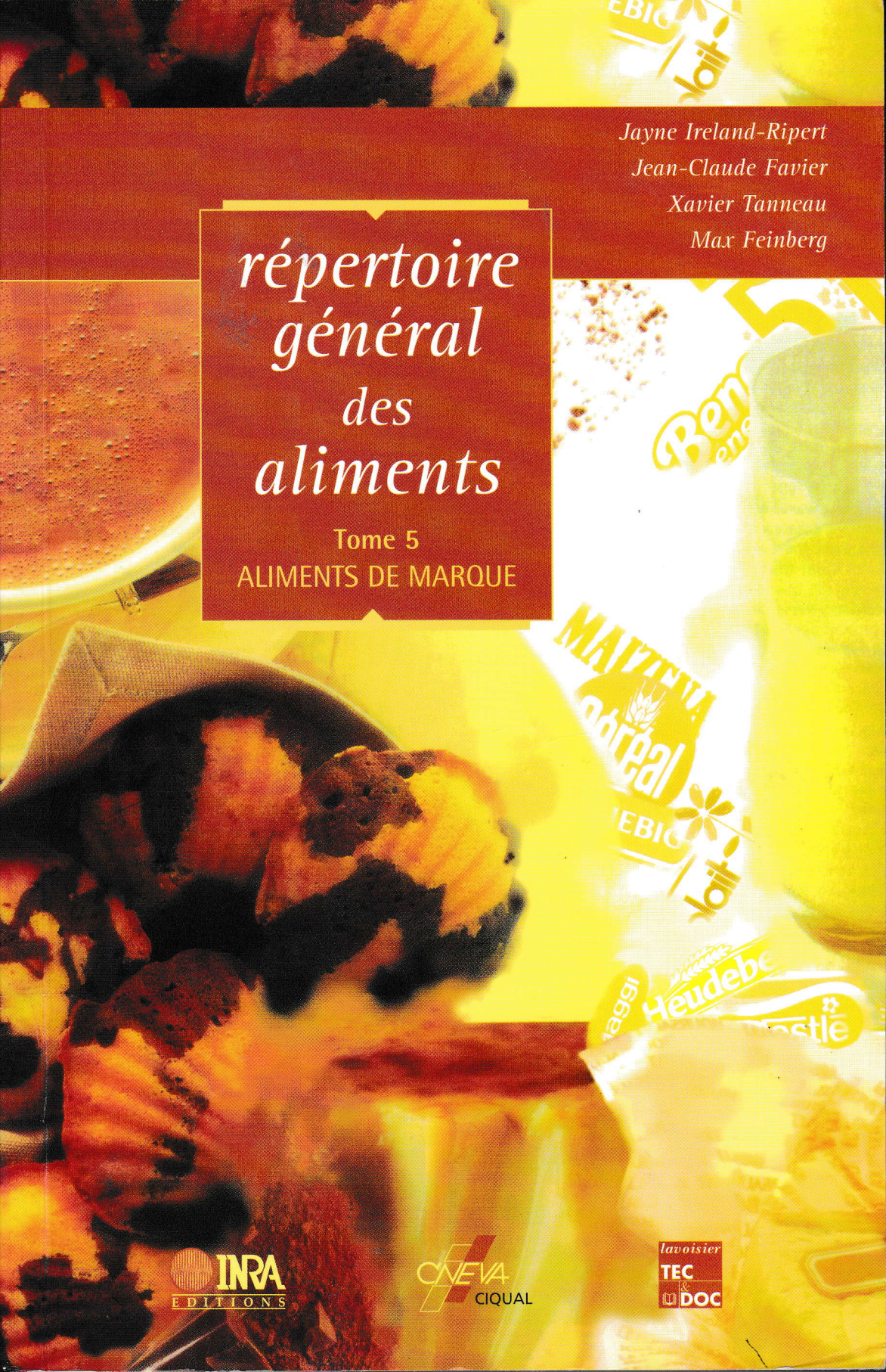


The background of the cover is a collage of various food items and brand logos. In the top left, there's a close-up of a chocolate cake. Below it, a glass of orange juice with a slice of orange. To the right, a glass of milk with a Benetton logo. Below that, a glass of Maizena cornstarch. In the bottom left, a bowl of chocolate cake. In the bottom right, a glass of Nestle milk. The logos for Benetton, Maizena, and Nestle are clearly visible. The title 'répertoire général des aliments' is centered in a white box.

répertoire général des aliments

Tome 5
ALIMENTS DE MARQUE

Jayne Ireland-Ripert

Jean-Claude Favier

Xavier Tanneau

Max Feinberg

 **INRA**
EDITIONS

 **CAVEA**
CIQUAL

 **lavoisier**
TEC
DOC

Les professionnels de la nutrition se heurtent à la multiplication de produits difficilement assimilables à un aliment générique, exclusivement reconnaissables à leur nom de marque, ou à la diversité de produits dont la composition est extrêmement variable d'une marque à l'autre.

À la demande des utilisateurs, en particulier des épidémiologistes et diététiciens, le Ciqua (Centre informatique sur la qualité des aliments) a donc complété l'approche qui a assuré le succès des cinq volumes précédents du *Répertoire général des aliments* en créant une table des produits de marque, en liaison avec l'Institut français pour la nutrition et l'Association nationale des industries alimentaires.

La composition de **403 aliments usuels** répartis en 13 familles est analysée pour chacun des éléments ou groupe d'éléments suivants : valeur énergétique métabolisable, eau, protéines, glucides, fibres alimentaires, acides gras, cholestérol, alcool, minéraux, vitamines.

Cet ouvrage est appelé à devenir un outil de travail quotidien pour de nombreux professionnels : nutritionnistes, diététiciens, épidémiologistes de la nutrition, éducateurs et chercheurs, mais également producteurs, transformateurs et distributeurs du secteur agroalimentaire.

2-7430-0203-4



9 782743 002039



Table des matières

Liste des aliments	VII
1. Introduction	XIII
2. Tables de Composition	1
2.1. Céréales et dérivés	3
Céréales et boulangerie	5
Pâtisserie et biscuits	23
Céréales pour le petit déjeuner	67
2.2. Produits laitiers	95
2.3. Matières grasses	145
2.4. Fruits et légumes	155
2.5. Sucres et dérivés	169
2.6. Boissons	207
Boissons non alcoolisées	209
Boissons alcoolisées	233
2.7. Plats composés	271
2.8. Soupes	285
Potages en brique	287
Potages déshydratés, reconstitués	319
2.9. Condiments et sauces	381
3. Index	445