

sommaire

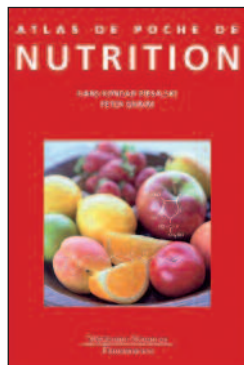
Nutrition – Alimentation	2
Évaluation sensorielle	10
Sécurité alimentaire, hygiène, microbiologie	12
Analyses et contrôles	23
Procédés	27
Filières (lait et produits laitiers, fruits, arômes, œufs...)	33
Emballage	43
Droit - Économie	44
Références – Documentation	46
Index des auteurs et des titres	47,48

Nouveauté

Atlas de poche de nutrition

BIESALSKI H. K., GRIMM P.

Flammarion Médecine-Sciences - Lavoisier



Que ce soit pour apprendre les bases ou rechercher rapidement des éléments précis sur la nutrition, l'*Atlas de poche de nutrition* fournit aisément les réponses souhaitées grâce aux doubles pages texte-image, qui facilitent la consultation.

L'ouvrage présente la composition corporelle, le métabolisme énergétique et l'alimentation, puis tous les nutriments, vitamines et minéraux, depuis leur synthèse en passant par leur distribution et les besoins, jusqu'à leurs mécanismes d'action dans l'organisme, ainsi que leur importance pour l'organisme humain. Enfin, une dernière partie s'intéresse à la sécurité alimentaire, à la qualité nutritive, à l'alimentation selon les états physiologiques, aux différents régimes alimentaires, à l'évaluation nutritionnelle.

410 p., 13 x 19, 2010
ISBN : 978-2-257-00091-0, **45 €**

Nouveauté

Éduquer les mangeurs ?

De l'éducation nutritionnelle à l'éducation alimentaire

IFN - Actes Colloque IFN, 9 décembre 2008, Paris

Institut français pour la nutrition



Éduquer les mangeurs ? C'est à répondre à ce projet - dont le point d'interrogation final marque la difficulté - que s'est consacré le colloque. Treize intervenants y apportent les éclairages des sciences humaines, sociales et de l'éducation, de la médecine et de la santé publique. En même temps que s'offrent à nous, présentés au cours du colloque, plusieurs exemples nationaux et internationaux (en particulier japonais et canadiens) d'éducation alimentaire, parfois différenciés les uns des autres tant par leur contenu que par leurs motivations et leur idéologie, la question de leur évaluation se pose aujourd'hui avec insistance. En tentant de répondre à ces questions ce colloque s'inscrit dans la recherche incessante de nouveaux outils et systèmes de communication, d'information et d'éducation alimentaire.

84 p., 21 x 29,7, 2010
ISBN : 978-2-7562-0364-5, **100 €**

Encyclopédie des vitamines

Du nutriment au médicament

GUILLAND J.-C., LEQUEU B.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Cet ouvrage rassemble la totalité des données biochimiques, nutritionnelles et médicales sur les treize vitamines nécessaires à l'homme. Il est divisé en trois grandes parties. La première s'intéresse au métabolisme et aux fonctions biochimiques des vitamines. La deuxième partie est consacrée aux aspects nutritionnels : états de carence, méthodes d'étude de l'état nutritionnel vitaminique et états physiologiques particuliers (grossesse, allaitement, etc.). La troisième partie concerne les indications médicales des vitamines et leur toxicité.

L'encyclopédie sera indispensable à toutes les professions concernées par les vitamines (étudiants, médecins, pédiatres, chercheurs, nutritionnistes, biologistes, diététiciens, pharmaciens).

Volume 1. Métabolisme des vitamines. Mécanismes d'action moléculaire et rôles des vitamines. Interrelations des vitamines avec les vitamines et avec les autres nutriments. Abécédaire des vitamines. **Volume 2.** Du besoin vitaminique à l'apport recommandé. Apports vitaminiques conseillés. De l'état de précaréance à l'état de carence. Les sources des vitamines. Couverture des besoins vitaminiques. Méthodes d'étude de l'état nutritionnel vitaminique. Vitamines et attitudes alimentaires : les populations à risque. Vitamines et situations physiologiques particulières. **Volume 3.** Vitamines, environnement et situations pathologiques. Interventions sur les ingestats alimentaires. Utilisation des vitamines à des fins médicales. Toxicité des vitamines.

2624 p., 15,5 x 24, 3 vol; isép., 2009, reliés
3 volumes inséparables, ISBN : 978-2-7430-0596-3, **620 €**

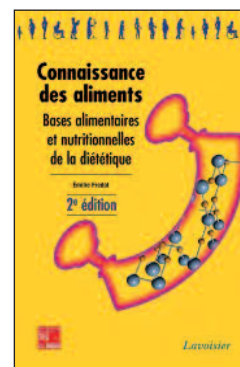
Connaissance des aliments - 2^e éd.

Bases alimentaires et nutritionnelles de la diététique

Collection BTS/IUT diététique

FREDOT É.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Classant les aliments par groupes en fonction de leur composition en nutriments, ce manuel décrit les aliments et présente successivement : l'évolution de la consommation et la consommation actuelle, les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques, les valeurs nutritionnelles, les équivalences alimentaires, la place de chaque aliment dans l'alimentation rationnelle, les caractères hygiéniques (parasitologiques, microbiologiques, toxicologiques), la technologie de fabrication, de transformation, de conservation, de distribution, la diffusion et les utilisations aux niveaux familial et collectif, le rapport qualité-prix des aliments courants. Cette deuxième édition s'enrichit de l'étude des nouvelles technologies alimentaires et des aliments et boissons destinés à une alimentation particulière. Elle intègre les dernières évolutions de la législation et complète chaque chapitre d'informations pratiques et concrètes. De nombreux tableaux de synthèse permettent enfin une lecture claire et rapide de l'essentiel.

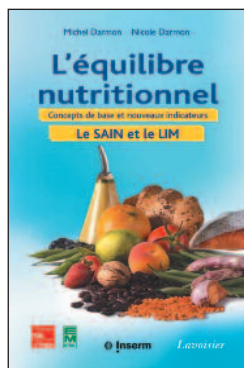
530 p., 15,5 x 24, 2^e éd. 2009
ISBN : 978-2-7430-1156-7, **49 €**

L'équilibre nutritionnel

Concepts de base et nouveaux indicateurs : Le SAIN et le LIM

DARMON M., DARMON N.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Outil concret pour prescrire et constituer des repas équilibrés, *L'équilibre nutritionnel* fait le lien entre les besoins nutritionnels et l'alimentation, et donne des recommandations en terme de consommation d'aliments pour respecter les apports nutritionnels conseillés. Les auteurs décrivent et classent les aliments en fonction de leurs caractéristiques nutritionnelles, en se basant sur les indicateurs SAIN et LIM qui ont fait l'objet de publications scientifiques et de rapports d'expertise. Le CD-Rom joint au livre permet de composer facilement des menus équilibrés en choisissant les aliments de SAIN élevé et de faible LIM, et de vérifier leur qualité nutritionnelle par rapport aux ANC. Ce livre aborde aussi les pathologies nutritionnelles les plus fréquentes, leur traitement diététique et leur prévention. *L'équilibre nutritionnel* a été conçu pour les praticiens du corps médical et de l'industrie, les professionnels de la grande distribution et de la restauration collective, ainsi que pour les étudiants des deuxièmes cycles des facultés de médecine et de pharmacie, et de BTS diététique.

Introduction. Bases fondamentales de la nutrition. Les aliments. Les recommandations nutritionnelles et leur mise en pratique. Évaluation clinique des paramètres nutritionnels. Pathologies nutritionnelles - Éléments cliniques et physiopathologiques - Prévention et traitement diététique. Postface. Index.

300 p., 15,5 x 24, 2008, avec CD-ROM
ISBN : 978-2-7430-1067-6, 55 €

La composition des aliments - Tableaux des valeurs nutritives

SOUCI S.W., FACHMANN W., KRAUT H.

7^e édition trilingue

MedPharm



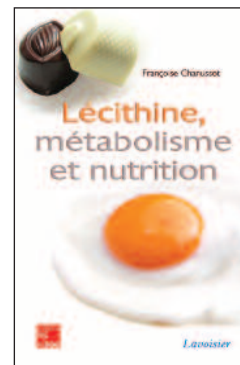
Ce recueil de tableaux de valeurs nutritionnelles est devenu en 40 ans un véritable outil de travail pour tous les professionnels de la diététique. Cette nouvelle édition complète la liste des aliments, actualise les taux de concentration des composants et prend en compte les aspects prophylactiques des aliments avec des données sur les composés bioactifs. Certains composants ont bénéficié d'une révision particulière : céréales (acides aminés et hydrate de carbone), poissons (iode, vitamine K et purine), viandes (cholestérol), produits laitiers (acides aminés, acides gras, vitamine K, cholestérol et acide orotique).

1 364 p., 21 x 30, 7^e éd. 2008, Anglais/Allemand/Français, relié
ISBN : 978-3-8047-5038-X, 189 €

Lécithine, métabolisme et nutrition

CHANUSSOT F.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



L'ouvrage propose une description exhaustive et actualisée des propriétés biochimiques des phospholipides, constituants fondamentaux de toutes les cellules de l'organisme, au niveau cellulaire et moléculaire, et de leurs régulations métaboliques et physiologiques, ainsi qu'une analyse inédite et documentée des effets nutritionnels de la lécithine, en situation normale ou pathologique. L'impact de la lécithine est également abordé dans le traitement de la malnutrition et dans l'amélioration des performances physiques et sportives. Ses propriétés physico-chimiques en font un ingrédient lipidique « santé », à haute valeur technologique, dont l'alimentation du futur pourra tirer profit. *Lécithine, métabolisme et nutrition* s'adresse aux professionnels, chercheurs, enseignants et étudiants en nutrition et diététique, ainsi qu'aux industriels de l'agroalimentaire et des corps gras.

Biochimie des phospholipides. Pathologies liées aux phospholipides. La lécithine dans l'alimentation. Applications nutritionnelles de la lécithine en physiologie et/ou physiopathologie. Effets métaboliques d'autres phospholipides alimentaires. Lécithine végétale ou lécithine d'œuf ? Les nouvelles voies de recherche sur les phospholipides en nutrition.

184 p., 15,5 x 24, 2008
ISBN : 978-2-7430-1059-1, 45 €

Additifs et auxiliaires de fabrication dans les IAA - 4^e éd.

DE REYNAL B., MULTON J.-L.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



La réglementation de l'usage d'additifs et d'auxiliaire dans les Industries agroalimentaires est devenu extrêmement complexe en raison de la multiplication des substances susceptibles d'être utilisées. La législation est protectrice de la santé des consommateurs qui sont très sensibilisés à l'utilisation de ces produits. Les industriels sont alors en permanence préoccupés au plan scientifique, technique, juridique, éthique, marketing par l'usage de ce qu'ils peuvent faire ou ne pas faire des additifs qui leur sont proposés par les fabricants. Aussi cette nouvelle édition revue et renouvelée apporte aux industriels, aux ingénieurs et aux vendeurs une information scientifique objective et actualisée.

Définitions et classement. Rôle et intérêt des additifs alimentaires en technologie alimentaire. La mesure des consommations d'additifs. Évaluation du risque toxique des additifs. Les législations française et européenne. Évaluation et réévaluation des additifs. Les additifs à finalité nutritionnelle, intérêts et risques. Additifs conservateurs. Additifs antioxygénés. Additifs et agents dépresseurs de l'activité de l'eau. Additifs antirassissants. Rôle des additifs dans le maintien et l'amélioration des propriétés organoleptiques des produits alimentaires. Additifs aromatisants et additifs exhausteurs de goût. Polyols - Nature et propriétés. Les édulcorants intenses. Colorants autorisés en alimentation humaine. Agents épaississants et gélifiants de nature glucidique. Agents émulsifiants. Utilisation des enzymes en technologie alimentaire. Les agents de clarification et de stabilisation des boissons. Agents antimousses. Utilisation des additifs dans les conserves alimentaires. Produits de cuisson industriels. Industries des corps gras. Boissons - Le vin. Produits de la mer. Le marketing des additifs. L'industriel est-il une mauvaise mère ?

736 p., 16 x 24, 4^e éd., 2009, relié
ISBN : 978-2-7430-1071-3, 175 €

Aliments fonctionnels - 2^e éd.

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

ROBERFROID M. B., COXAM V., DELZENNE N. (Coord.) - Préface de G. Pascal

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cette nouvelle édition s'appuie sur les travaux de 57 spécialistes reconnus du monde médical et de la recherche alimentaire. L'ouvrage présente les fonctions cibles et identifie les composants alimentaires susceptibles de les moduler. Il fournit de nombreux axes de recherche pour l'innovation alimentaire. Des perspectives réelles sont révélées dans des domaines divers : obésité, maladies cardiovasculaires, ostéoporose, maladies de l'intestin, maladies dégénératives, cancer, sarcopénie... Un ouvrage de référence qui est conçu pour les ingénieurs en R&D agroalimentaire, les professionnels de la nutrition, de l'alimentation et de la santé, les spécialistes du marketing et de la communication.

Introduction. Aliments fonctionnels : les produits. Aliments fonctionnels : fonctions cibles. Aliments fonctionnels et risque de pathologies. Aliments fonctionnels et consommateurs. Discussion générale.

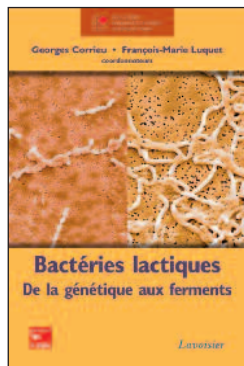
1 076 p., 16 x 24, 2^e éd., 2008, relié
ISBN : 978-2-7430-1026-3, 210 €

Bactéries lactiques - De la génétique aux ferments

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

CORRIEU G., LUQUET F.-M., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Leur importance industrielle et leur potentiel nutritionnel font des bactéries lactiques des agents biologiques très étudiés, faisant l'objet d'une littérature scientifique abondante. S'appuyant sur plus de 3600 références bibliographiques et à jour des dernières recherches dans le domaine, *Bactéries lactiques - De la génétique aux ferments* est le premier ouvrage en français à rassembler toutes les connaissances actuellement disponibles sur le sujet. Les premiers chapitres traitent des aspects scientifiques des bactéries : taxonomie, génétique et métabolisme. L'objectif est de proposer une synthèse actualisée des connaissances pour bien connaître les bactéries lactiques, leur biologie, leur fonctionnement, leur évolution mais aussi les méthodes d'étude existantes. L'ouvrage développe ensuite l'utilisation de ces bactéries, notamment en milieu industriel : les propriétés fonctionnelles, les phages, les conditions de production et de conservation des ferments commerciaux. Les ferments concentrés sont également largement traités. Un chapitre entier est plus particulièrement consacré aux applications dans les fabrications fromagères.

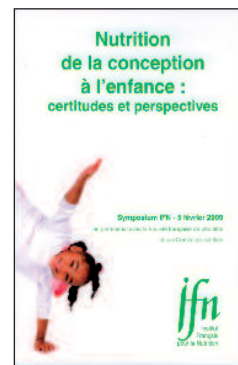
The taxonomy of lactic acid bacteria. Génétique des bactéries lactiques. Métabolisme et ingénierie métabolique. Croissance et propriétés fonctionnelles des bactéries lactiques. Les phages des bactéries lactiques. Production et conservation des ferments lactiques et probiotiques. Application des bactéries lactiques lors des fabrications fromagères. Conclusions et perspectives. Références bibliographiques.

848 p., 16 x 24, 147 ill., 45 tabl., 2008
ISBN : 978-2-7430-1016-4, 195 €

Nutrition de la conception à l'enfance - Certitudes et perspectives

IFN - Symposium IFN - 5 février 2009 en partenariat avec la Société française de pédiatrie et son Comité de nutrition

Institut français pour la nutrition



Nous entendons souvent dire que le bébé n'est pas un adulte en miniature et en particulier lorsque l'on parle de son alimentation ? Mais alors, quels sont ses besoins spécifiques ? Que cela signifie-t-il en pratique ? Comment la réglementation prend-elle en compte ses besoins ? Et quel est l'impact de l'alimentation de la mère durant la grossesse ? L'IFN a organisé ce symposium en collaboration avec le Comité de nutrition de la Société Française de Pédiatrie pour réunir des spécialistes de divers horizons et susciter une réflexion sur ce sujet complexe mais d'importance, car les bébés d'aujourd'hui seront les adultes de demain...

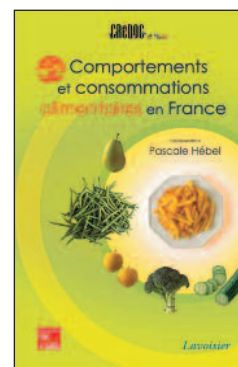
Introduction. Prévention nutritionnelle durant la grossesse et l'allaitement. L'allaitement maternel : le meilleur choix. Les données de consommation des 0-3 ans. Étude SOFRES-SFAE-Université de Bourgogne de 2005. Consommations alimentaires des enfants âgés de 3 à 6 ans, d'après l'étude INCA2 - par Sandrine Lioret (Afssa). Apports protéiques et croissance : quels enjeux ? Le cadre réglementaire européen de l'alimentation de l'enfant de la naissance à 3 ans. Discussion - Quels objectifs pour l'évolution de la directive relative aux céréales infantiles et aliments de diversification. Les préparations pour les enfants de moins d'un an : peut-on encore faire des progrès significatifs ? Allergies alimentaires que peut-on prévenir et comment ?

56 p., 21 x 29,7, 2009
ISBN : 978-2-7562-0348-3, 100 €

Comportements et consommations alimentaires en France

HEBEL P. (coord.), CRÉDOC

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage rassemble les plus récentes données compilées et analysées par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc) lors de l'enquête Comportements et consommations alimentaires en France (CCAF 2004). Cette étude complète et enrichit les enquêtes Inca 1999 et ASPCC de 1994. Elle met en lumière les nouvelles tendances, sous-tendues par des transformations profondes de la société (rapport au travail, urbanisation...). Simplification des repas, plateaux-repas, repas solitaires, aliments tout prêts, démographie... l'analyse des données montre la lente transformation des comportements, qui risque à terme de remettre en cause le modèle français, fondé sur trois repas principaux, pris à des heures régulières, chez soi ou en famille... CCAF 2004 fournit des données chiffrées précises concernant les apports en énergie et nutriments pour les adultes et les enfants. Cet ouvrage constitue un précieux outil d'analyse et de prospective pour les professionnels de la nutrition et de la diététique ou les autorités de santé, ainsi que pour de nombreuses fonctions de l'industrie agroalimentaire (R&D, marketing-communication...).

Synthèse. Introduction. Méthodologie de l'enquête. Évolution des comportements alimentaires. Prises alimentaires des enfants et des adultes. Consommations alimentaires des adultes et des enfants. Apports en énergie et nutriments pour les adultes et les enfants. Conclusion. Annexe

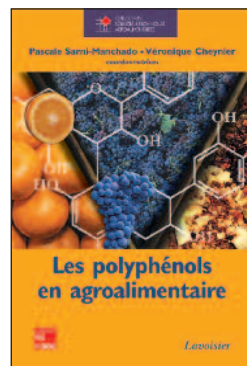
144 p., 15,5 x 24, 2007
ISBN : 978-2-7430-0977-9, 40 €

Les polyphénols en agroalimentaire

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

SARNI-MANCHADO P., CHEYNIER V.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Les propriétés des polyphénols intéressent vivement les industries agroalimentaires et vitivinicoles. Face aux innombrables propriétés, démontrées ou alléguées, de ces molécules, une synthèse des connaissances biochimiques, technologiques et réglementaires s'avérait donc indispensable. S'appuyant sur plus de 1 700 références bibliographiques et couvrant la totalité du champ, de leur biosynthèse à leur assimilation, cet ouvrage s'adresse aux ingénieurs, techniciens et chercheurs d'un très vaste ensemble de domaines ayant en commun la transformation ou l'utilisation de produits ou d'extraits végétaux : œnologie ; boissons fermentées ; jus de fruits et de légumes ; 4^e gamme ; plats cuisinés ; colorants alimentaires ; épices, aromates et condiments...

398 p., 16 x 24, 2006, relié
ISBN : 2-7430-0805-9, **116 €**

Les comportements alimentaires

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

CHAPELOT D., LOUIS-SYLVESTRE J., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Le comportement alimentaire est un sujet pluridisciplinaire. Il articule la composante biologique de l'acte alimentaire à sa représentation et à l'environnement de l'individu. Cet ouvrage collectif offre une vaste palette de champs de recherche : de la neurobiologie à l'histoire de l'alimentation, de la sociologie à la psychologie clinique. Outil de dialogues et de recherche, cette référence réunit 20 scientifiques. Ces chercheurs et ces praticiens travaillent au quotidien sur les thèmes traités : nutrition, diététique, alimentation des enfants, des femmes enceintes, des sportifs, végétarisme, anorexie, obésité...

Physiologie du comportement alimentaire. Comportement alimentaire du paléolithique à nos jours - Les grandes mutations. Sociologie des rythmes alimentaires. Particularités du comportement alimentaire selon les groupes de population. Troubles du comportement alimentaire.

470 p., 16 x 24, 2004, relié
ISBN : 2-7430-0718-4, **135 €**

Bactéries lactiques et probiotiques

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

LUQUET F.-M., CORRIEU G., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Cet ouvrage rassemble les connaissances issues de recherches effectuées en France et à l'étranger par des équipes publiques et universitaires (INRA, INSERM, Institut Pasteur, CNRS, HEG Paris V...) et privées (Chr. Hansen, Danone, Nestlé, ITFF, Danisco ...)

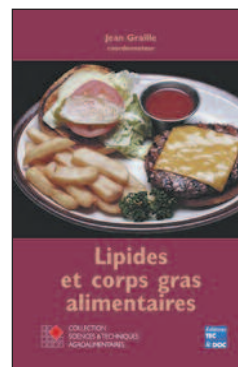
320 p., 16 x 24, 2005, relié
ISBN : 2-7430-0741-9, **85 €**

Lipides et corps gras alimentaires

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

GRAILLE J., coord.

Éditions Tec & Doc



Rédigé par les meilleurs spécialistes, *Lipides et corps gras alimentaires* présente l'état des connaissances et les grands axes de recherche concernant les lipides alimentaires envisagés sous tous leurs aspects : la production, la modification, les propriétés physiques, chimiques et biologiques, l'exploitation culinaire et industrielle. Il expose clairement aux lecteurs les avancées scientifiques et technologiques qui marquent ce domaine et qui influent fortement sur l'évolution de l'alimentation humaine. Outil de référence indispensable pour les ingénieurs de la recherche et développement de l'industrie agroalimentaire, pour les chercheurs et les étudiants des grandes écoles, cet ouvrage intéressera également les nutritionnistes.

488 p., 16 x 24, 2003, relié
ISBN : 2-7430-0594-7, **160 €**

Apports nutritionnels conseillés pour la population française - 3^e éd.

MARTIN A., coordonnateur général

Coordonnateurs : V. Azaïs-Braesco, J.-L. Bresson, C. Couet, L. Cynober, L. Guéguen, D. Lairon, M. Laville, P. Legrand, P. Patureau-Mirand, G. Pérès, G. Potier de Courcy, M. Vidalhet

Éditions Tec & Doc

Rassemblant les contributions de 89 spécialistes renommés, les *Apports nutritionnels conseillés* constituent un guide unique pour les étudiants et les professionnels de la diététique, de la nutrition et de l'alimentation, mais aussi de la restauration collective, des industries agroalimentaires et de l'économie sociale et familiale.

Apports nutritionnels conseillés : concepts et méthodologies. Apports nutritionnels conseillés pour l'énergie et les différents nutriments. Apports nutritionnels conseillés : des nutriments aux aliments. Bibliographie. Glossaire. Index.

608 p., 15,5 x 24, nombr. fig. et tabl., 3^e éd. 2000, 4^e tir. 2007
ISBN : 2-7430-0422-3, **49 €**

Les vitamines dans les industries agroalimentaires

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

BOURGEOIS C., coord.

Éditions Tec & Doc

La première partie de cet ouvrage s'intéresse aux propriétés physicochimiques des vitamines, à leur répartition dans la nature, aux sources industrielles et à l'analyse des vitamines dans les aliments de l'homme ou de l'animal. Puis le rôle des vitamines, les apports nutritionnels conseillés, les enquêtes nutritionnelles et études épidémiologiques, les formes technologiques propres aux différentes filières sont passés en revue pour l'alimentation humaine et pour l'alimentation animale. À la fois bible et guide pratique, cet ouvrage a été rédigé par des experts, chercheurs, médecins et industriels de tous les domaines.

Aspects généraux. Sources industrielles. Alimentation humaine. Filières. Rôle technologiques des vitamines. Alimentation animale. Aspects industriels. Filières. Rôles fonctionnels des vitamines. Législation. Bibliographie/Index.

736 p., 16 x 24, relié, 250 illustrations NB et tableaux, 2003
ISBN : 2-7430-0524-6, **165 €**

Nouveauté

La couleur des aliments

De la théorie à la pratique

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

JACQUOT M., VOILLEY A., FAGOT P. (Coord de 50 auteurs)

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

L'objet de cet ouvrage collectif est de faire le point des connaissances et expériences en matière de recherches et d'applications de la couleur dans l'univers des aliments. Première synthèse globale sur le sujet, *La couleur des aliments* rassemble les contributions de 50 spécialistes de divers horizons scientifiques. Dans cet esprit de transdisciplinarité, l'ouvrage a été élaboré selon 3 grandes parties — *Comprendre, Évaluer-Apprécier et Innover* — cherchant à montrer la diversité et l'originalité des recherches auxquelles les laboratoires français ont largement contribué au développement depuis plusieurs décennies.

Le lecteur trouvera dans cet ouvrage les fondamentaux (biochimie, biologie, chimie et physique de la couleur) associés à des illustrations présentant des études de cas récents, sans négliger les aspects de toxicologie, de réglementation et de santé. Les applications de marketing, de design sensoriel et de psychosociologique de ces connaissances complètent ce panorama dans un sens d'ouverture.

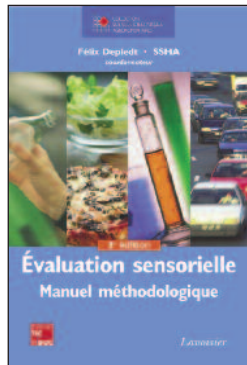
512 p., 15,5 x 24, 2011
ISBN : 978-2-7430-1367-7, **95 €**

Évaluation sensorielle - 3^e éd.

Manuel méthodologique

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

DEPLEDT F., SSHA, coordonnateur

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Ce manuel d'évaluation sensorielle demeure le recueil de référence en matière de métrologie sensorielle. Outil de travail unique, véritablement adapté aux préoccupations quotidiennes du praticien, cette troisième édition actualisée et augmentée expose les principes théoriques sur lesquels repose l'évaluation sensorielle et détaille tous les types d'épreuves : discriminatives, descriptives et hédoniques. Une large place est ensuite réservée aux traitements statistiques. L'ouvrage s'enrichit d'applications de l'analyse à d'autres secteurs industriels non alimentaires tels que les cosmétiques et l'industrie automobile. Un lexique des termes spécifiques figure également en fin d'ouvrage.

560 p., 16 x 24, 3^e éd. 2009, relié
ISBN : 978-2-7430-0997-7, **95 €****Nouveauté**

Dictionnaire des mots du sensoriel

BASSEREAU J.-F., CHARVET-PELLO R.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

L'enseignement des techniques d'évaluation sensorielle fait aujourd'hui la part belle aux épreuves et instruments à maîtriser, en passant par des logiciels d'exploitation des données recueillies, faute d'avoir un support pédagogique qui permette la construction linguistique de termes adaptés à la description des sensations et à leurs compositions. Cet ouvrage vient combler cette lacune. Il recense les termes décrivant une sensation, dans un souci opérationnel pour le praticien de l'évaluation sensorielle, comme pour l'amateur désireux de parfaire ses connaissances. Ceux-ci trouveront pour chaque mot : ses racines et définitions usuelles, sa définition sensorielle issue d'une pratique, son protocole d'exploration et la ou les modalités sensorielles associées. Ce dictionnaire se présente comme un outil premier, à enrichir par d'autres termes, à inventer en prolongement des mots existants, des qualificatifs en « able », par exemple (signalant une possibilité), des illustrations de matière (référentiel sensoriel), à mettre en relation avec un espace produit et des gestes spécifiques. En ce sens, le dictionnaire des mots du sensoriel est un ouvrage/outil didactique.

Le dictionnaire des mots du sensoriel peut être aussi un facteur-clé pour générer des nouveautés, voire des innovations dans les champs interdisciplinaires qui touchent aux matières et aux matériaux (leur conception, leurs applications), aux objets (jusqu'à leurs finitions), aux mots, aux entraînements des membres du panel sensoriel.

544 p., 15,5 x 24, 2011
ISBN : 978-2-7430-1277-9, **130 €**

Physiologie sensorielle à l'usage des IAA

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

FAURION A., coordonnatrice

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Ce livre rassemble une série de synthèses actualisées et soigneusement élaborées par des chercheurs en activité qui font chacun le point dans leur domaine d'élection. Leurs contributions, regroupées en 5 grandes parties, présentent d'une façon simple et accessible les notions essentielles sur lesquelles viendront s'appuyer toutes les études sensorielles à venir. Rédigé par 15 auteurs, cet ouvrage apporte au lecteur le matériau nécessaire pour concevoir clairement les progrès accomplis dans son domaine et le champ d'application et de performances ouvert par ces innovations.

Chimioréception périphérique. Grandes voies de la sensibilité orale. Système nerveux central. Régulations.

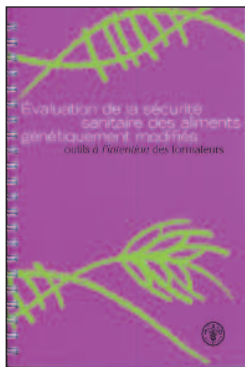
318 p., 16 x 24, 2004, relié
ISBN : 2-7430-0662-5, **120 €**

Nouveauté

Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés

Outils à l'intention des formateurs (Avec CD-ROM)

FAO



Ce programme de formation est constitué de trois parties: Principes de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plates à ADN recombiné, Outils et techniques à l'intention des formateurs, Études de cas. Il est aussi accompagné d'un CD-ROM contenant les supports visuels et les autres matériels de référence pertinents. À l'achèvement de la formation dispensée à l'aide de ce guide, ceux qui l'auront suivie seront capables de planifier et de dispenser une formation à l'évaluation de la sécurité sanitaire des AGM que les autorités compétentes, les responsables de la réglementation et/ou les scientifiques spécialisés dans ce domaine pourront intégrer dans leurs propres programmes de formation.

FAO

200 p., 21 x 29,7, avec CD-Rom, 2010
ISBN : 978-92-5-205978-3, **64,77 €****Nouveauté**

L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2010

Combattre l'insécurité alimentaire lors des crises prolongées

FAO



Depuis plus d'une décennie, on a assisté à une augmentation apparemment inexorable du nombre de personnes sous-alimentées, mais les estimations pour 2010, telles qu'elles figurent dans la présente édition de l'État de l'insécurité alimentaire dans le monde, laissent entrevoir une faible lueur d'espoir, en annonçant la première baisse depuis 1995. Il n'empêche que près d'un milliard de personnes souffrent encore la faim, et il est trop tôt pour savoir s'il s'agit du début d'une tendance à la baisse, ou d'un simple fléchissement momentané du nombre de personnes sous-alimentées. Cette édition s'intéresse aux pays confrontés à des crises prolongées, où la sous-alimentation frappe près de 40 pour cent de la population. Le rapport souligne les mesures qui peuvent être prises afin de rationaliser la manière d'aborder les crises prolongées. Comme on peut le constater à la lecture de cette édition, les pays confrontés à des crises prolongées ont de nombreux défis à relever, mais ceux-ci ne sont pas insurmontables, l'espoir reste permis.

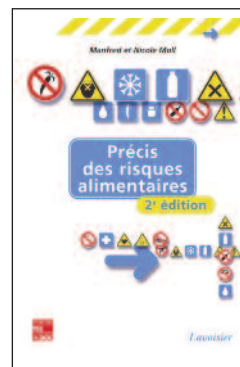
FAO

64 p., 21 x 29,7, 2010
ISBN : 978-92-5-206610-1, **23,13 €**

Précis des risques alimentaires - 2^e éd.

MOLL M., MOLL N.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Rédigé par deux spécialistes de renommée internationale, le *Précis des risques alimentaires* répond aux questions posées par l'élaboration de la nourriture et les dangers potentiels inhérents. Conçu sous forme de lexique pour faciliter l'accès à l'information recherchée, il recense les principaux risques d'ordre microbologique, chimique, biologique et environnemental. L'ouvrage intègre les dernières connaissances dans le domaine de l'hygiène alimentaire, de la taxonomie, des modes de cuisson et de conservation des aliments, des allergies alimentaires. Les problèmes environnementaux et leur impact sur la chaîne alimentaire sont aussi largement traités. Cette nouvelle édition comporte désormais plus de 3200 entrées, 157 schémas et formules chimiques, 37 tableaux de synthèse et 10 annexes. Ce livre s'adresse aux professionnels des industries agroalimentaires, aux laboratoires de contrôle publics et privés, ainsi qu'aux enseignants et étudiants des universités, écoles d'ingénieurs et lycées techniques. Il sera également très utile aux professionnels de la toxicologie, de l'hygiène, de la nutrition et de la diététique.

Présentation des dangers potentiels de l'alimentation pour l'homme. Contaminants microbiologiques et parasitologiques. Contaminants chimiques et leur prévention. Risques liés à l'agriculture. Risques liés à l'environnement. Risques liés aux habitudes alimentaires. Risques liés aux traitements de conservation. Allergies et intolérances alimentaires. Références bibliographiques. Lexique.

624 p., 17 x 24, fig. et tabl., 2^e éd. 2008
ISBN : 978-2-7430-1053-9, **125 €**

Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agroalimentaires - 2^e éd.

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

MOLETTA R., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agroalimentaires apporte une vision d'ensemble de la gestion de ces problèmes. Il les considère dans leur double aspect théorique et pratique et propose de nombreux exemples qui contribuent à élaborer des stratégies de traitement et à mettre en œuvre des solutions concrètes dans une perspective de développement durable. Cet ouvrage est un outil de réflexion et d'aide à la décision indispensable aux ingénieurs, et sera essentielle à la formation des étudiants des filières environnement et agroalimentaire.

Nature des rejets dans les industries. Législation européenne et française. L'eau dans l'usine - Usage, préparation et gestion. Déchets : valorisations et traitements. Pollution de l'air, nature et traitement. Audits environnementaux. Conclusion générale - Annexes - Index.

720 p., 16 x 24, fig. et tabl., 2^e éd. 2006, relié
ISBN : 2-7430-0832-6, **195 €**

FAO - Commission du Codex Alimentarius (Sélection d'ouvrages)

Aliments dérivés des biotechnologies modernes

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

84 p., 17 x 25, 2^e éd. 2009, ISBN : 978-92-5-205915-8, **18,49 €**

Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

162 p., 17 x 25, 2009, ISBN : 978-92-5-205914-1, **29,76 €**

Production animale

Commission FAO/OMS

272 p., 17 x 25, 2010, ISBN : 978-92-5-206394-0, **33,31 €**

Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires - 4^e éd.

Commission FAO/OMS

94 p., 17 x 25, 2010, ISBN : 978-92-5-206395-7, **18,49 €**

Commission du codex alimentarius. Manuel de procédure - 19^e éd.

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

204 p. 15 x 21, 2010, ISBN : 978-92-5-206493-1, **23,13 €**

General standard for food additives. GFS 2009

Multilingual (En/Fr/Es/Ch), CD-Rom

2010 - CD-Rom, 2010, ISBN : 978-92-5-006364-5, **51,39 €**

Hygiène des denrées alimentaires. Textes de base - 4^e éd.

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

142 p. 17 x 25, 2010, ISBN : 978-92-5-205913-4, **20,35 €**

Animal food production- (2nd Ed.).

250 p, 2010, ISBN : 978-92-5-106394-1, **33,31 €**

Nouveauté

Faut-il avoir peur des contaminants ?

SDA

Numéro spécial de la revue Sciences des aliments, vol. 28 - n° 3/2008

Lavoisier

Polluants, lipolyse et prise de poids. Y a-t-il trop de résidus de pesticides dans les fruits et légumes ? Les pesticides ont-ils des effets sur la santé ? Les produits de Maillard issus de la cuisson ont-ils des effets biologiques ? Mercure et métaux lourds dans l'alimentation : quels risques ? Les emballages transmettent-ils des molécules dangereuses ? La réalité des mycotoxines. Le « vbio » nous met-il à l'abri des contaminants ?

74 p., 16 x 24, 2010
ISBN : 978-2-7430-1054-6, **43 €**

Plantes à risques

FROHNE D., PFANDER H.-J., ANTON R.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Les intoxications par les plantes constituent une part non négligeable des appels vers les centres anti-poisons. Chez l'enfant, ce type d'empoisonnement occupe la troisième place après les substances médicamenteuses et les produits chimiques domestiques. Cette encyclopédie aborde dans une première partie des données fondamentales : étiologie et fréquence des intoxications, manifestations diverses des phénomènes de toxicité. La deuxième partie regroupe l'ensemble des monographies de plantes à risques. Chaque monographie comprend : la description et l'identification botaniques, l'aire de distribution, les principaux constituants chimiques connus et leurs formules développées, les symptômes d'intoxication observés tant sur l'homme que chez l'animal, des éléments de thérapeutique et de diagnostics microscopique et chimique. L'ouvrage est spécialement conçu pour les pharmaciens d'officine et hospitaliers, toxicologues, médecins, vétérinaires, biologistes, chercheurs des laboratoires pharmaceutiques, agro-alimentaire et cosmétiques.

Quelques réflexions fondamentales concernant les intoxications par les plantes. Constituants naturels d'importance toxicologique. Plantes : leur toxicité et leurs risques.

512 p., 24 x 27, 2009, relié
ISBN : 978-2-7430-0907-1, **295 €**

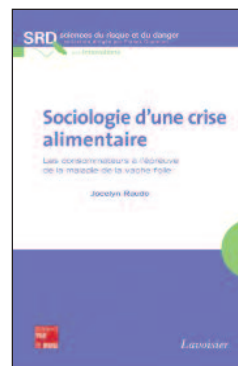
Sociologie d'une crise alimentaire

Les consommateurs à l'épreuve de la maladie de la vache folle

Collection Sciences du risque et du danger - Série Innovations, dirigée par Franck Guarnieri

RAUDE J.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Au cours de la dernière décennie, les systèmes alimentaires des pays occidentaux ont été confrontés à une succession impressionnante de crises sanitaires plus ou moins graves. La principale question est donc de savoir à quelles conditions et dans quelle mesure les consommateurs modifient leurs comportements alimentaires lorsqu'ils sont potentiellement exposés à un risque. Cet ouvrage examine les concepts utilisés en psychologie, sociologie ou économie pour étudier la perception du risque et les comportements humains. Sans être directement extrapolable, il éclaire donc d'un jour nouveau l'analyse d'autres types de risques sanitaires et ou technologiques : OGM, biotechnologies, risques environnementaux...

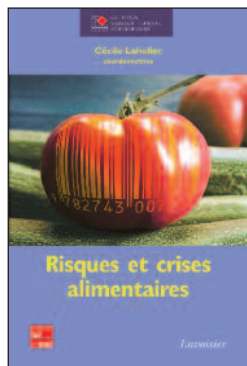
Introduction - Crise de la rationalité ou rationalité de la crise ? La conceptualisation du risque et de la rationalité. Le contexte sociologique de la crise de l'ESB. Méthodologie de la recherche. Le cadre épistémologique de la recherche. Le cadre opératoire de la recherche. Les dimensions subjectives de la crise : analyses univariées. Les dimensions subjectives de la crise : analyses multivariées. Les dimensions objectives de la crise : analyses bivariées. L'intégration des facteurs subjectifs et objectifs. Conclusion. Les limites des enquêtes alimentaires. Analyse de la crise de 1996. Analyse de la crise de 2000. Conclusion. Les approches individualistes de la crise de la vache folle. Une approche systémique de la crise de la vache folle.

258 p., 15,5 x 24, 2008
ISBN : 978-2-7430-1042-3, **45 €**

Risques et crises alimentaires

Collection Sciences et techniques agroalimentaires
LAHELLEC C.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



ESB, dioxine... ces crises sans précédent ont accéléré la mise en place de véritables réformes dans le domaine de l'analyse des risques alimentaires, conduisant à une meilleure synergie entre les disciplines, une plus grande transparence de l'information et une prise en compte des préoccupations de la société citoyenne. À travers de multiples témoignages et analyses, *Risques et crises alimentaires* porte pour la première fois un regard multidisciplinaire sur les événements qui ont jalonné ces crises et établit un premier bilan des réformes du secteur. La grande diversité des parcours des 38 auteurs garantit une approche multidimensionnelle du sujet : historique, scientifique, juridique, technique, institutionnelle, internationale, sociologique et même éthique. À la fois synthèse scientifique et ouvrage de réflexion, *Risques et crises alimentaires*, se présente d'emblée comme une référence offrant des repères indispensables aux praticiens exerçant dans l'industrie et dans l'administration, ou tous ceux qui, tôt ou tard, seront professionnellement confrontés aux défis de la sécurité sanitaire.

Introduction. La sécurité sanitaire des aliments : une préoccupation déjà ancienne, toujours d'actualité. Évolution des structures d'évaluation de la qualité sanitaire des aliments et des moyens de prévention des risques. Nouvelles approches du risque. Naissance et gestion des crises. Mieux comprendre pour mieux prévenir. Bibliographies. Index.

474 p., 16 x 24, 2005, relié
ISBN : 2-7430-0793-1, 125 €

Microbiologie alimentaire

Collection Sciences et techniques agroalimentaires
BOURGEOIS C.M. *et al.*, coord.

Éditions Tec & Doc

De nombreux spécialistes ont contribué à cette vaste étude sur les multiples aspects des micro-organismes rencontrés en alimentation. Entièrement revue et augmentée, cette synthèse intéressera les nombreux techniciens concernés, qu'ils professent au sein des IAA, des laboratoires d'analyses ou des services de contrôle sanitaire...



1. Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments

Introduction. Le comportement des micro-organismes dans les aliments. Les toxi-infections et les intoxications. Les principales flores d'altération des aliments. Étude de la microflore des différents aliments et de ses effets. La prévention des contaminations. L'élimination des micro-organismes. La stabilisation des aliments par inhibition de la croissance de la microflore. Index.

704 p., 16 x 24, fig., tabl., 2^e éd. 1996, relié, ISBN : 2-7430-0037-6, 120 €

2. Aliments fermentés et fermentations alimentaires

Les micro-organismes des fermentations alimentaires. Les aliments fermentés d'origine végétale. Les aliments fermentés d'origine animale. Perspectives. Index.

544 p., 16 x 24, fig., tabl., 2^e éd. 1996, tirage 2009, ISBN : 2-7430-0882-2, 95 €

Grand dictionnaire illustré de parasitologie médicale et vétérinaire

EUZEBY J.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



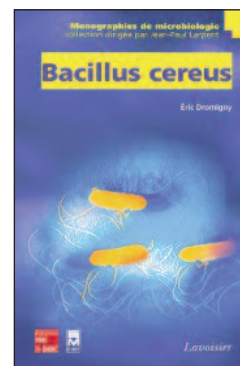
Toute la parasitologie traditionnelle complétée par des termes indispensables empruntés à la biologie moléculaire font de cet ouvrage une véritable référence de parasitologie comparée. 6600 articles posent les repères indispensables. Toutes les disciplines liées à la parasitologie sont abordées. Le caractère encyclopédique de l'ouvrage permet d'approfondir l'étude de chaque terme en précisant les cycles biologiques, les voies de recherches pour la définition de candidats-vaccins, les techniques de diagnostic biologique (PCR, RFLP, ELISA, immunochromatographie, etc) et les méthodes de lutte chimique, physique et biologique contre les parasites ou leurs vecteurs. La richesse iconographique sans précédent permet de présenter les caractères des grands taxons dont les variations sont à la base de la systématique. Le *Grand dictionnaire illustré de parasitologie médicale et vétérinaire* est conçu pour les médecins cliniciens, les zoologistes et vétérinaires, les pharmaciens, les biologistes et les techniciens d'analyses biologiques.

750 p., 21 x 27, 2008, relié
ISBN : 978-2-7430-1044-7, 290 €

Bacillus cereus

Collection Monographies de microbiologie
DROMIGNY É.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Bacillus cereus est reconnue comme étant responsable de maladies alimentaire de gravité moyenne. Cet ouvrage propose une classification détaillée des bactéries du groupe, puis met en lumière les spécificités concernant la morphologie, la structure cellulaire et la physiologie de *Bacillus cereus*. Il rassemble ensuite toutes les données épidémiologiques disponibles (symptômes des pathologies, fréquences des maladies, conditions d'apparition et de multiplication de la bactérie, modalités de contamination, circonstances à risque), méthodes de contrôle et d'identification, dispositifs réglementaires existants en France, en Europe et aux États-Unis.

Taxonomie du groupe *Bacillus cereus sensu lato*. Morphologie et structure cellulaire de *Bacillus cereus*. Physiologie de *Bacillus cereus*. Pathologies humaines et animales. Épidémiologie des maladies à *Bacillus cereus*. Contrôle de *Bacillus cereus*. Références bibliographiques. Index.

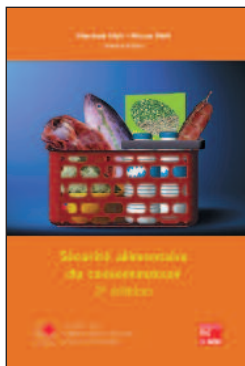
400 p., 15,5 x 24, 2008
ISBN : 978-2-7430-1073-7, 100 €

Sécurité alimentaire du consommateur - 2^e éd.

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

MOLL M., MOLL N., coord.

Éditions Tec & Doc



Rédigé par quinze spécialistes, ce guide est conçu pour aider les industriels et les organismes soucieux de la sécurité du consommateur à évaluer les dangers encourus tout au long de la filière alimentaire, sur les plans microbiologique et biochimique. Cette nouvelle édition propose un bilan actualisé des connaissances sur les incidences cliniques de ces risques et fait le point sur les dernières dispositions réglementaires prises par l'Union européenne. Tableaux, schémas et index favorisent un accès rapide à l'information. *Sécurité alimentaire du consommateur - 2^e édition* est un outil indispensable aux ingénieurs et aux techniciens des industries agroalimentaires et aux services d'achats et d'assurance qualité de toute cette filière.

Salmonelles et salmonelloses en France. Listeria et listériose humaine. Hormones, substances anabolisantes et résidus de traitements vétérinaires en relation avec la sécurité alimentaire. Les OGM au regard de la sécurité alimentaire. Les mycotoxines : contaminants omniprésents dans l'alimentation animale et humaine. Phytoplancton, phycotoxines et intoxications alimentaires par les produits de la pêche. Risques sanitaires et sociaux de la consommation d'alcool. Nitrosamines et autres composés N-nitrosés dans les aliments. Résidus de pesticides. Contamination des denrées alimentaires par les métaux toxiques. Migration des emballages plastiques vers les aliments. Évaluation de l'exposition des consommateurs. Concept, bases scientifiques du « threshold of toxicological concern » et application dans l'évaluation du risque des matériaux destinés au contact alimentaire. Ingrédients protéiques et OGM : risque allergique et sécurité alimentaire. Intolérance et hypersensibilité aux additifs et auxiliaires technologiques. Index.

472 p., 16 x 24, nomb. tableaux, 2^e éd. 2002, relié
ISBN : 2-7430-0504-1, **110 €**

Analyse des risques alimentaires

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

FEINBERG M., BERTAIL P., TRESSOU J., VERGER P. (Coord.)

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage recense les méthodes et les méthodologies associées à l'analyse du risque dans le domaine agroalimentaire : élaboration des valeurs toxicologiques de référence et relations dose-réponse, évaluations statistiques des risques d'exposition, évaluation empirique des risques, évaluation des petits risques... La plupart des méthodes sont basées sur une extrapolation de l'animal à l'homme ou de la cellule à l'organisme entier, ainsi que sur des modèles mathématiques de simulation de la toxicité ou de l'exposition. Ce livre s'attache également à démontrer comment l'évaluation sert à définir des normes sanitaires ou à identifier des groupes à risque.

280 p. 16 x 24, 2006, relié
ISBN : 2-7430-0894-6, **70 €**

Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

LEVEAU J.-Y., BOUXX M.

Éditions Tec & Doc



En 20 chapitres, ce vaste traité développe les principaux aspects de la maîtrise de l'hygiène dans les IAA, de la caractérisation des matériaux contaminés, des micro-organismes et des particules infectantes aux différentes méthodes de nettoyage, de désinfection et de prévention industriellement applicables. L'une des parties est d'ailleurs intégralement consacrée à la chimie du nettoyage, avec une description détaillée des produits utilisés. *Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries* rassemble les contributions de 33 experts en hygiène industrielle, microbiologistes, biochimistes et techniciens de l'industrie, de la recherche et des instances officielles de contrôle sanitaire.

Les matériaux et leurs propriétés de surfaces. Écologie microbienne. Formation des dépôts et encrassement. Chimie du nettoyage et de la désinfection. Technologie du nettoyage et de la désinfection. Hygiène de la production et de son environnement.

554 p., 15,5 x 24, 1999, tirage 2005, broché
ISBN : 2-7430-0818-0, **135 €**

Moisissures des aliments peu hydratés

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

CAHAGNIER B., coord.

Éditions Tec & Doc



Dans sa majeure partie, cet ouvrage est un guide pratique permettant une approche simple et pragmatique des principaux genres de micro-mycètes supportés par les aliments peu hydratés. Une partie plus théorique est consacrée tout d'abord à l'état de l'eau dans les aliments et son rôle vis-à-vis des moisissures, puis aux mycotoxines et à leur dosage. Les professeurs, les étudiants des écoles d'ingénieurs, des IUT, des universités qui ont une spécialité en IAA, les professionnels des industries des aliments peu hydratés (stockeurs, meuniers, biscuitiers, fabricants d'aliments pour animaux...) trouveront de nombreuses données jusqu'à présent jamais rassemblées sur le sujet.

256 p., 16 x 24, fig. et tabl., 16 p. hors-texte couleur, 1998, relié
ISBN : 2-7430-0209-3, **80 €**

Introduction à la toxicologie nutritionnelle

CHAVÉRON H.

Éditions Tec & Doc

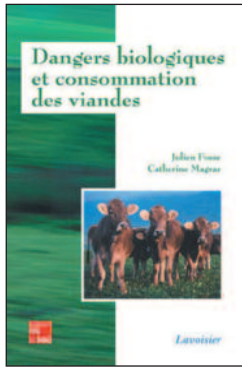
Cet ouvrage apporte des informations précises sur les différentes substances toxiques, sur leurs mécanismes d'action, ainsi que les monographies des principales molécules toxiques. Cette synthèse offre une analyse qui sera utile aux étudiants des facultés de médecine, de pharmacie, des sciences de la vie, des écoles d'agronomie et des IAA, de même qu'aux professionnels de l'agroalimentaire, de la santé, des organismes de contrôle sanitaire...

224 p., 15,5 x 24, 3 tabl., 47 sch., 273 form. développ., 1999
ISBN : 2-7430-0338-3, **52 €**

Dangers biologiques et consommation des viandes

FOSSE J., MAGRAS C.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Les obligations réglementaires relatives à l'hygiène alimentaire et à l'hygiène générale en abattoir ne cessent d'évoluer sous l'impulsion d'instances internationales aussi variées que le Parlement européen ou le Codex Alimentarius. La directive 93/43/CEE, maîtresse en la matière, impose en particulier la mise en place de la démarche HACCP, dont la première étape est l'identification des dangers. Destiné à faciliter l'identification et la caractérisation des dangers biologiques dans le cadre d'une démarche HACCP, cet ouvrage répertorie tous les dangers biologiques liés à la consommation de viandes, sous la forme de monographies synthétiques. Il permet leur identification, en apportant notamment des éléments ciblés de caractérisation (nature, sources, fréquence, gravité) et des moyens de détection en abattoir. Ce guide pratique complet s'adresse aux responsables qualité des abattoirs, aux professionnels des industries de transformation des viandes, ainsi qu'aux agents des services vétérinaires.

Maîtrise des dangers biologiques pour le consommateur en abattoir. Éléments d'analyse et de maîtrise des dangers. Classification des dangers. Monographies. Dangers parasitaires. Dangers bactériens avérés. Dangers bactériens rares ou suspectés. Dangers viraux. Autres dangers biologiques. Index.

220 p., 16 x 24, 2004
ISBN : 2-7430-0663-3, 67 €

Microbiologie alimentaire

Techniques de laboratoire

LARPENT J.-P., coord.

Éditions Tec & Doc



Fruit de la coopération de 60 spécialistes, enseignants, chercheurs et industriels, ce traité rassemble 75 manipulations « clés en main » avec tous les protocoles et matériels à mettre en œuvre. Des renseignements sur les normes officielles Afnor, Iso, Fil et sur les critères microbiologiques sont présentés en annexes. Enfin, un index complet facilite l'accès aux multiples données. Comblant l'absence d'ouvrages de travaux pratiques, cette synthèse est destinée : aux microbiologistes chargés de protéger la santé publique ; aux chercheurs et techniciens des industries de transformation agroalimentaires ; aux enseignants, chercheurs et étudiants des universités scientifiques, des facultés de médecine et pharmacie, des écoles d'ingénieurs à vocation biologique, des IUT et des BTS ; aux enseignants de l'enseignement secondaire et technique qui assurent une formation très complète pour les bacheliers des séries professionnelles et technologiques.

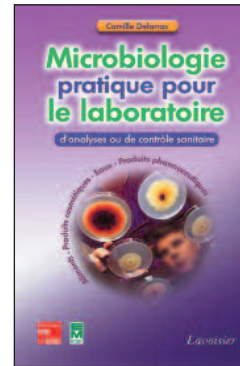
La qualité. Les micro-organismes. Quelques problèmes physiologiques. Microbiologie de l'environnement et des produits alimentaires transformés. Annexes. Adresses utiles. Bibliographie. Index.

1 088 p., 16 x 24, nombr. fig. et tabl., 1997, relié
ISBN : 2-7430-0155-0, 210 €

Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire

DELARRAS C.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Cet ouvrage concilie la théorie et la pratique grâce à sa conception originale en deux parties :

- la première partie présente tout ce qu'il faut savoir pour équiper et conduire un laboratoire aujourd'hui : de sa conception jusqu'aux méthodes de travail, d'isolement et d'identification des bactéries...
- la deuxième partie traite de microbiologie appliquée et expose les méthodes d'analyse et de contrôle des principaux micro-organismes (dans les eaux, les aliments, les produits cosmétiques et pharmaceutiques...)

Intégrant les plus récentes données techniques et scientifiques et complété d'une sélection de références bibliographiques essentielles, ce livre permettra au technicien de laboratoire comme à l'étudiant d'avoir une vue complète de l'analyse ou du contrôle microbiologique des produits destinés à l'homme.

Le laboratoire de microbiologie. Principaux micro-organismes recherchés en microbiologie d'analyse ou de contrôle sanitaire.

476 p., 15,5 x 24, 2007
ISBN : 978-2-7430-0945-4, 85 €

Campylobacter

Collection Monographies de microbiologie
DROMIGNY É.

Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Les campylobacterioses constituent aujourd'hui la maladie zoonotique la plus souvent notifiée chez l'homme dans l'Union européenne. La bactérie est surtout connue pour son pouvoir pathogène et les infections intestinales, en grande partie d'origine alimentaire, qu'elle provoque. Afin d'offrir un éclairage sur l'ensemble des questions qu'elle suscite, *Campylobacter* se présente comme une synthèse balayant la totalité du sujet : systématique, morphologie, physiologie, pouvoir pathogène, épidémiologie, contrôle. Une place importante est donnée à *C. jejuni*, mais les autres *Campylobacter* ne sont pas oubliés. Sont tout particulièrement détaillées les données les plus récentes concernant sa nomenclature et sa classification, son génome, ses stratégies de survie et de résistance aux stress, son étio-pathogénie, les sources de cette bactérie, les éléments réglementaires (notion de critères) ainsi que les techniques de laboratoire de recherche et d'identification et notamment les limites de ces méthodes. Doté d'un plan progressif et ponctué de figures et de photographies, dont un certain nombre de vues en microscopie électronique, cet ouvrage s'appuie sur une riche bibliographie scientifique.

Éléments de taxonomie. Morphologie et structure cellulaire. Physiologie. Pathologies humaines et animales dues à *Campylobacter*. Épidémiologie des campylobacterioses humaines. Contrôle des campylobacterioses humaines. Conclusion. Bibliographie. Index.

282 p., 15,5 x 24, 2007
ISBN : 978-2-7430-0978-6, 70 €



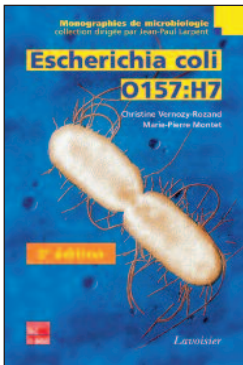
Listeria - 3^e éd.

Collection Monographies de microbiologie
LARPENT J.-P.

Éditions Tec & Doc - EM Inter

L'actualité place régulièrement sur le devant de la scène les toxi-infections alimentaires d'origine listérienne, et rappelle les risques que fait courir toute rupture de la chaîne du froid sur la sécurité alimentaire. La 3^e édition de cette monographie exploite ainsi plus de 1 100 publications scientifiques internationales, intégrant les données génétiques ou épidémiologiques les plus récentes. Après avoir présenté les caractéristiques des *Listeria*, l'ouvrage analyse les méthodes de destruction et les principaux facteurs susceptibles d'influer sur la vitesse de croissance et la multiplication bactérienne. Les épidémies significatives répertoriées dans le monde conduisent à une réflexion sur la dangerosité des aliments impliqués. Enfin, les méthodes de recherche, d'isolement et d'identification sont répertoriées. Cet ouvrage est destiné aux professionnels de la microbiologie exerçant dans l'industrie agroalimentaire, la recherche, l'enseignement ou les établissements de santé.

238 p., 15,5 x 24, tabl., 3^e éd. 2004
ISBN : 2-7430-0657-9, 67 €



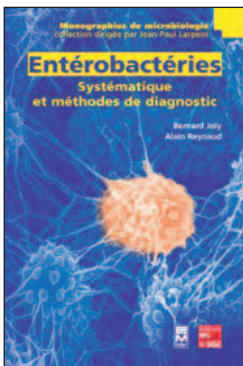
Escherichia coli O157:H7 - 2^e éd.

Collection Monographies de microbiologie
VERNOZY-ROZAND C., MONTET M.-P.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Cette monographie a été entièrement actualisée. Après une présentation des caractéristiques de ce pathogène, l'ouvrage analyse les conditions de sa croissance et de sa survie. Le pouvoir pathogène et la clinique sont également exposés. Les épidémies alimentaires significatives répertoriées dans le monde conduisent ensuite à une réflexion sur la dangerosité des aliments impliqués. Enfin sont présentées les méthodes de recherche, d'isolement et d'identification. Cet ouvrage est destiné aux professionnels de la microbiologie exerçant dans l'industrie agroalimentaire, le traitement des eaux, la recherche, l'enseignement ou les établissements de santé.

170 p., 15,5 x 24, fig. et tabl., 2^e éd. 2005
ISBN : 2-7430-0751-6, 65 €



Entérobactéries

Collection Monographies de microbiologie
JOLY B., REYNAUD A.

Éditions Tec & Doc - EM Inter

Cette monographie rassemble les données récemment acquises. Après avoir recensé les caractères généraux propres à toutes les Entérobactéries, l'ouvrage aborde chacun des genres (sauf *Salmonella*, qui fera l'objet d'une autre monographie dans la même collection), sous divers aspects : habitat et pouvoir pathogène, isolement et détection, sensibilité aux antibiotiques, systématique...

392 p., 15,5 x 24, 2003
ISBN : 2-7430-0582-3, 80 €

ANALYSE ET CONTRÔLES

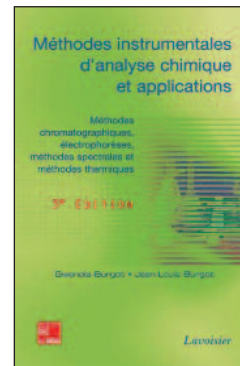
Nouvelle édition

Méthodes instrumentales d'analyse chimique et applications - 3^e éd.

Méthodes chromatographiques, électrophorèses, méthodes spectrales et thermiques

BURGOT G., BURGOT J.-L.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Ce manuel rassemble les informations essentielles sur les méthodes instrumentales les plus utilisées en analyse quantitative : les méthodes de séparation et d'analyse chromatographiques et électrophorétiques font l'objet de la première partie, la seconde partie présente les méthodes spectrales : spectrophotométrie d'absorption moléculaire, spectrofluorométrie moléculaire, turbidimétrie, néphélométrie, spectroscopie atomique, spectrométries d'absorption et d'émission atomiques. Cette troisième édition, augmentée et mise à jour, intègre les derniers développements techniques ainsi qu'une troisième partie, totalement nouvelle, traitant des méthodes thermiques d'analyse dont la thermogravimétrie, les analyses thermique et calorimétrique différentielles et la titrimétrie thermométrique. Cet ouvrage s'adresse aux professionnels en activité ou en formation de l'analyse chimique, dans des disciplines aussi diverses que la pharmacie industrielle ou hospitalière, l'analyse biomédicale, l'industrie agroalimentaire, l'environnement, la répression des fraudes...

Méthodes de séparation chromatographiques et électrophorétiques. Méthodes spectrales. Méthodes thermiques d'analyse. Pour en savoir plus. Index.

384 p., 15,5 x 24, 3^e éd. 2011
ISBN : 978-2-7430-1337-3, 93 €

La spectroscopie infrarouge - 2^e éd. et ses applications analytiques

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

BERTRAND D., DUFOUR É., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Cette 2^e édition, revue et augmentée, conserve la structure à l'origine de son succès, autour de six parties : méthodes d'analyse rapide dans les IAA ; bases physiques de la spectroscopie infrarouge ; spectres des constituants majeurs des aliments ; obtention des spectres et instrumentation ; principales applications de la chimimétrie à la spectroscopie infrarouge ; applications de la spectroscopie infrarouge à diverses industries agroalimentaires. Un nouveau chapitre, consacré à l'identification des micro-organismes par spectroscopie infrarouge, répond aux attentes des industriels en matière de sécurité alimentaire. Cet ouvrage s'adresse aux ingénieurs et chercheurs des industries agroalimentaires, qu'ils exercent en production ou en assurance qualité, ainsi qu'aux organismes de contrôle.

Les méthodes d'analyse rapide dans les industries agroalimentaires. Introduction à la spectroscopie infrarouge. Spectre des constituants majeurs des aliments. La mesure spectrale. Chimimétrie appliquée à la spectroscopie infrarouge. Applications.

660 p., 16 x 24, 2^e éd. 2006, relié
ISBN : 2-7430-0809-1, 165 €

Labo-stat - Guide de validation des méthodes d'analyse

FEINBERG M.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Valider une méthode d'analyse consiste à apporter la preuve qu'elle est adaptée aux objectifs que l'on s'est fixé. Il ne suffit pas de calculer quelques critères de validation, il faut interpréter les valeurs trouvées pour déboucher sur une conclusion sans ambiguïté : oui ou non, cette méthode peut être utilisée efficacement en routine ? Partant de ce principe, l'ouvrage propose une démarche raisonnée, basée sur la méthode du profil d'exactitude dont l'intérêt est de déboucher sur un mode d'interprétation graphique des résultats particulièrement parlant pour le non-statisticien. Pour en arriver là, ce recueil s'appuie largement sur des techniques statistiques adaptées et sur diverses normes existantes dont il explique les applications possibles ainsi que les limites éventuelles. Ce guide se veut très pratique, une large part est faite aux applications numériques, sous la forme de feuilles de calcul pour des tableurs (Microsoft Excel®, Open Office) ou de petits scripts utilisables dans l'environnement R. disponibles en ligne.

Validation et qualité. Validation et cycle de vie. Terminologie de la validation. Méthodes statistiques de base. Étalonnage d'une méthode. Fidélité d'une méthode. Justesse d'une méthode. Profil d'exactitude. Incertitude de mesure. Conclusions. Annexes

376 p., 15,5 x 24, juin 2009, relié
ISBN : 978-2-7430-1106-2, 82 €

L'assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques - 2^e éd.

FEINBERG M., coord.

Éditions Tec & Doc



Ce volume aborde trois thèmes fondamentaux : les référentiels spécifiques des laboratoires, les critères de validation des méthodes d'analyse, les implications de l'assurance qualité sur l'organisation des laboratoires. Les auteurs de ce manuel sont impliqués dans le développement et la mise en œuvre des systèmes d'assurance qualité, ou ont créé des enseignements originaux dans diverses universités. Bénéficiant de cette double approche, cet ouvrage se veut donc un outil pratique et concret, mais aussi un livre pédagogique. Il s'adresse aux analystes des laboratoires chimiques, pharmaceutiques, cosmétiques, agroalimentaires, pétroliers et biomédicaux, en activité ou en formation.

Référentiels d'assurance de la qualité d'un laboratoire. Bonnes pratiques de laboratoire. Guide de bonne exécution des analyses. Norme Iso 17025. Démarche de l'accréditation. Modes opératoires normalisés, procédures et audit. Aspects normatifs de la validation des méthodes. Certification Afnor. Approche chimométrique de la mesure chimique. Approche statistique de la validation. Analyses interlaboratoires. Étalonnage et limite de détection. Plans d'expériences factoriels. Exemples d'application des plans d'expériences. Plans d'expériences du second degré. Management des laboratoires de contrôle. Organisation des laboratoires « In-vitro. » Maintenance des instruments. Maintenance en spectrophotométrie d'absorption atomique. Annexes. Glossaire. Bibliographie.

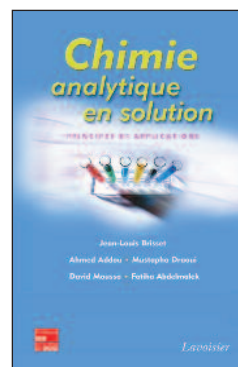
368 p., 15,5 x 24, 11 fig., 71 tabl., 2^e éd. 2001
ISBN : 2-7430-0458-4, 61 €

Chimie analytique en solution

Principes et applications

BRISSET J.-L., ADDOU A., DRAOUI M., MOUSSA D., ABDELMALEK F.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Chimie analytique en solution traite des équilibres entre espèces en solution aqueuse ou non aqueuse, à partir des concepts thermodynamiques fondamentaux. Les échanges des principales particules, protons, ligands ou électrons en milieu homogène, y sont largement abordés, ainsi que leurs interactions réciproques. L'étude des équilibres hétérogènes (précipitation, extraction) est quant à elle détaillée dans la dernière partie de l'ouvrage. Ce manuel accompagne le lecteur depuis les notions de base jusqu'aux approfondissements plus complexes sans perdre de vue les applications concrètes appartenant au paysage quotidien des analystes. Après chaque partie, de nombreuses illustrations avec solutions (exercices simples et problèmes gradués (généralement proposés en examen) permettant au lecteur de synthétiser et de tester ses connaissances.

Rappels succincts de thermodynamique. Introduction aux liquides et aux solvants. Réactions acide base. Complexation acido-basicité de Lewis. Échanges d'électrons - Oxydoréduction. Équilibres hétérogènes - précipitation, extraction. Index.

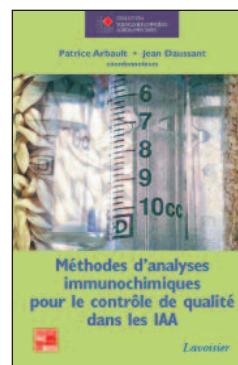
634 p., 15,5 x 24, 2005
ISBN : 2-7430-0780-X, 63 €

Méthodes d'analyses immunochimiques pour le contrôle de qualité dans les IAA

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

ARBAULT P., DAUSSANT J., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Qualité et sécurité sont les deux mots clés de l'industrie agroalimentaire. Les méthodes immunochimiques reposent sur l'utilisation des anticorps pour la capture, la détection ou la purification des contaminants. Pragmatique, illustré de cas concrets, cet ouvrage fait le point sur leurs applications, permet leur mise en œuvre en IAA et envisage leurs avantages : les immunométhodes se révèlent rapides, adaptables à l'automatisation et au traitement de grands nombres d'échantillons. Il dresse un bilan critique sur leur utilisation, au regard des limites technologiques, des moyens techniques des laboratoires, des besoins de formation pour le personnel, des attentes des industriels des IAA, des particularités des matrices alimentaires, des systèmes de certification. Cet ouvrage est conçu pour les ingénieurs et les industriels des IAA ; les laboratoires d'analyse alimentaire ; les sociétés de diagnostic agroalimentaire et vétérinaire ; les chercheurs ; les enseignants et les étudiants en biochimie, biologie, agroalimentaire (IUT, BTS, universités, écoles d'ingénieurs).

Techniques. Sécurité alimentaire. Qualité d'origine - Traçabilité - Qualité technologique des matières premières. Nouvelles générations de techniques immunochimiques.

410 p., 16 x 24, 2005, relié
ISBN : 2-7430-0760-5, 115 €

Fraudes alimentaires

Approche réglementaire et méthodologie analytique

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

DUCAUZE C. J., coord. de 23 auteurs

Éditions Tec & Doc



Quelle stratégie, quelle démarche, quelle méthode d'analyse choisir ? Dans quel objectif et pour quel type de produit ? Cet ouvrage étudie dans quelle mesure la chimie analytique est capable de répondre aux exigences réglementaires et d'apporter ainsi une réponse aux questions posées. Le spécialiste appréciera en même temps la richesse de la bibliographie, la qualité et l'abondance de la documentation pratique. L'index, particulièrement soigné, autorise un accès rapide à l'information recherchée et une lecture non linéaire de cet ouvrage, en choisissant d'y entrer par type de fraude ou de problème, par méthode, par produit ou par espèce physicochimique analysée.

Fraudes alimentaires et méthodes analytiques – Structuration du champ juridique. Méthodes chimiométriques pour la recherche des fraudes alimentaires. Méthodes d'analyse pour la recherche des fraudes alimentaires. Produits de la mer. Lait et produits laitiers. Produits céréaliers. Authenticité des graisses et des huiles. Contrôle et authentification des produits à base de fruits et de légumes et des boissons alcoolisées. Arômes et authenticité. Résidus et contaminants dans les produits carnés : bases réglementaires et méthodes de contrôle. Détection des aliments ionisés. Détection des organismes génétiquement modifiés (OGM). Des références bibliographiques sont proposées à la fin de chaque chapitre.

464 p., 16 x 24, 2003, relié
ISBN : 2-7430-0598-X, 135 €

L'eau dans les aliments

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

LE MESTE M., LORIENT D., SIMATOS D., coord.

Éditions Tec & Doc

S'appuyant sur les progrès des acquis théoriques en sciences des aliments et en sciences des matériaux, cet ouvrage propose au lecteur une synthèse actualisée des connaissances sur la structure et les propriétés de l'eau dans les aliments. Cette étude scientifique a été rédigée par 42 spécialistes des différentes disciplines concernées : chimie, biochimie, physique, physicochimie, technologie.

704 p., 16 x 24, 2002, relié
ISBN : 2-7430-0523-8, 140 €

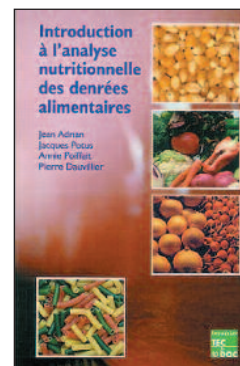
Rhéologie et analyse de texture des aliments

ROUDOT A.-C.

Éditions Tec & Doc

Ce livre unique en français reprend les notions théoriques afférentes à l'analyse de texture des aliments et à la rhéologie des liquides (élasticité, viscosité, plasticité). Il développe également les méthodes de caractérisation physique ou visuelle des aliments, en particulier les aspects liés à la mesure des couleurs. La deuxième partie décrit les principaux tests utilisés en analyse de texture, en explicitant les caractéristiques nécessaires à leur bonne interprétation, qu'il s'agisse de méthodes mécaniques classiques (compression, pénétration, cisaillement) ou des méthodes soniques, électriques ou magnétiques. La troisième partie présente les applications aux principaux groupes d'aliments.

196 p., 15,5 x 24, 2001
ISBN : 2-7430-0510-6, 43 €



Introduction à l'analyse nutritionnelle des denrées alimentaires

ADRIAN J., POTUS J., POIFFAIT A., DAUVILLIER P.

Éditions Tec & Doc

Cet ouvrage présente l'éventail des méthodes et techniques d'analyses mises en œuvre en précisant leur spécificité, leur fiabilité et leurs domaines d'applications. Il réunit en un même volume le maximum d'informations intéressantes tant le nutritionniste que l'analyste. Il couvre en effet tout le champ de l'analyse depuis la description du prélèvement d'échantillon pour assurer sa représentativité jusqu'à la signification nutritionnelle du résultat.

272 p., 15,5 x 24, fig. et tabl., 1998
ISBN : 2-7430-0270-0, 54 €

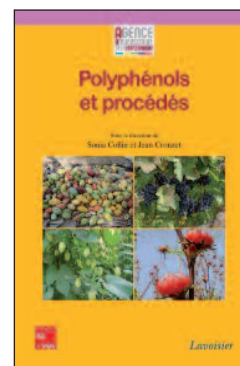
PROCÉDÉS

Nouveauté

Polyphénols et procédés

COLLIN S., CROUZET J. (Sous la dir.)

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Rédigé par des spécialistes de chaque filière, *Polyphénols et procédés* propose un examen complet de l'évolution polyphénolique lors de la transformation des aliments. Cette étude complexe intègre notamment tous les mécanismes de synthèses non enzymatiques qui prennent place lors de la production ou le vieillissement de la denrée alimentaire. Pour mieux cerner les processus en jeu, l'ouvrage présente tout d'abord un rappel synthétique et didactique des acquis généraux sur les polyphénols : nomenclature, propriétés physico-chimiques et biochimiques, méthodes analytiques exploitées pour leur caractérisation. Le devenir des polyphénols est ensuite étudié dans la deuxième partie, au travers de cinq grandes filières alimentaires : cacao-chocolat, pomme-cidre, malt-bière, raisin-vin et fruits tropicaux-jus. De nombreuses formules développées de molécules illustrent les transformations en jeu, et de nombreux tableaux synthétisent la multitude des informations rassemblées.

Ce livre est conçu pour les chercheurs, ingénieurs, biochimistes des industries alimentaires. Les étudiants en biochimie et futurs ingénieurs des IAA en tireront aussi profit.

Introduction. **Structures, analyses et propriétés des polyphénols.** Nomenclature et voies de synthèse des principaux polyphénols. Extraction et analyse des polyphénols. Propriétés des polyphénols. **Impact des procédés utilisés dans l'industrie agro-alimentaire sur la structure et les propriétés des polyphénols.** Les polyphénols dans les produits cacaotés et dans le chocolat. Impact des procédés de fermentation, de torrification et de conchage. Les polyphénols de la pomme. Impact des procédés cidricoles. Les polyphénols du malt, du sorgho, du houblon et de la bière. Impact du maltage des céréales, des procédés de conditionnement du houblon et des étapes de fabrication de la bière. Les polyphénols du raisin. Impact des étapes de fabrication du vin. Les polyphénols dans les fruits et calices tropicaux. Impact des procédés utilisés dans la fabrication des jus. **Index.**

352 p., 17 x 24, 2011
ISBN : 978-2-7430-1338-7, 79 €

Nouveauté

Huiles végétales - Teneurs en matières insaponifiables

FONTANEL D.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage contient les teneurs en matières insaponifiables (et en huiles) d'un grand nombre d'huiles végétales (environ 550 espèces oléagineuses traitées) avec les méthodes utilisées par les auteurs des résultats lorsqu'elles ont été précisées. Chaque espèce végétale y est classée par ordre alphabétique. Il contient aussi des teneurs de familles chimiques de constituants insaponifiables (stérols, 4-méthylstérols, alcools triterpéniques, tocophérols, tocotriénols, caroténoïdes...) ainsi que les constituants très majoritaires (> 40 %) des familles insaponifiables, dans un certain nombre d'huiles végétales.

En outre, des annexes indiquent :

- les correspondances entre : synonymes utilisés par les auteurs des travaux répertoriés et les noms latins valides en 2010 ; noms français et noms latins ; noms anglais et noms latins.

- les structures des constituants chimiques cités, classés par famille. Cet ouvrage s'inscrit dans le prolongement du « Nouveau dictionnaire des huiles végétales » d'Eugène Ucciani, paru en 1995 (Éditions Tec & Doc-Lavoisier), en le complétant largement sur le nombre d'huiles étudiées et en évoquant les familles chimiques constituant l'insaponifiable. Il s'appuie sur 655 références bibliographiques dont plus de la moitié parues après 1994.

Cet dictionnaire s'adresse aux développeurs et ingénieurs d'entreprises utilisatrices d'huiles végétales (cosmétique, agro-alimentaire, laboratoires pharmaceutiques) et d'entreprises fabriquant ou transformant les huiles végétales, ainsi qu'aux laboratoires de contrôles et aux experts chargés de normalisation sur les matières premières oléagineuses.

544 p., 15,5 x 24, 2011
ISBN : 978-2-7430-1340-0, **130 €**

Technologie des pulvérulents dans les IAA

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

MELCION J.-P., ILARI J.-L., coord.

Éditions Tec & Doc



Cet ouvrage propose une étude approfondie de ce concept qui offre de multiples possibilités de transfert technologique. Didactique et pratique, il associe la compréhension des mécanismes à des opérations unitaires et à des applications. Son originalité est de rapprocher les spécificités des produits d'origine biologique des concepts généraux propres aux poudres.

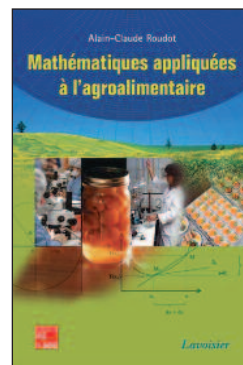
Caractérisation des milieux divisés dans les produits alimentaires. Principes des opérations unitaires d'obtention et de traitement des pulvérulents alimentaires. Innovations et aspects spécifiques aux pulvérulents dans quelques filières de l'industrie alimentaire. Conclusion.

856 p., 16 x 24, 2003, relié
ISBN : 2-7430-0621-8, **190 €**

Mathématiques appliquées à l'agroalimentaire

ROUDOT A.-C.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



L'originalité de ce manuel est de présenter, pour la première fois en langue française, les principales notions mathématiques utiles en agroalimentaire, selon un ordre de difficulté croissant : la première partie est consacrée aux fondamentaux : identités remarquables, dénombrement, numération, trigonométrie... , la deuxième partie est consacrée aux notions nécessaires : logique et algèbre de Boole, matrices et déterminants, équations linéaires, fonctions, courbes et ajustements expérimentaux, primitives et intégrales, équations différentielles, la troisième partie propose quelques approfondissements : optimisation et programmation linéaire, séries et décomposition / transformation de fonctions, fonctions à plusieurs variables. Afin d'amarrer les données théoriques à la pratique industrielle, *Mathématiques appliquées à l'agroalimentaire* prend soin de citer plusieurs domaines d'application pour chaque notion présentée. Sont ainsi abordés l'analyse de texture, la brasserie, le brunissement, les courbes effet-dose, la fermentation, la chromatographie liquide haute performance, la microbiologie prédictive, le rassisement, la réfrigération, le séchage, la spectroscopie infra-rouge, le transfert de chaleur...

Les fondamentaux. Les notions nécessaires. Logique et algèbre de Boole. Matrices et déterminants. Équations linéaires. Fonctions logarithmiques et exponentielles. Courbes et ajustements expérimentaux. Primitives et intégrales. Équations différentielles. Pour aller plus loin... Optimisation - Programmation linéaire. Séries - Décompositions et transformations de fonctions. Fonctions à plusieurs variables. Références bibliographiques. Index. Domaines d'applications cités.

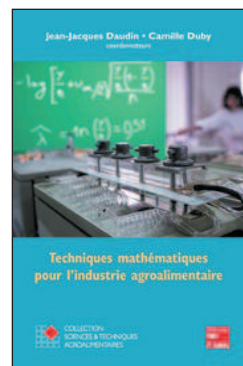
138 p., 15,5 x 24, 2007
ISBN : 978-2-7430-0968-7, **40 €**

Techniques mathématiques pour l'industrie agroalimentaire

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

DAUDIN J.-J., DUBY C., coord.

Éditions Tec & Doc



Les industries agroalimentaires utilisent un large spectre de méthodes mathématiques, allant de la statistique pour le contrôle de la qualité aux réseaux de neurones pour l'automatique, en passant par la modélisation des flux de matières et des transferts de chaleur. Pourtant, il est rare de trouver l'ensemble de ces méthodes réunies en un seul ouvrage. C'est ce vaste tour d'horizon que se proposent de dresser ces *Techniques mathématiques pour l'industrie agroalimentaire*. L'ouvrage s'adresse aux ingénieurs de toutes les industries agroalimentaires, qu'ils soient en exercice ou en formation. À l'exception des chapitres généraux, par essence théoriques, l'ensemble est principalement orienté vers la pratique et les applications.

Méthodes mathématiques pour l'amélioration de la qualité. Mesures et analyses. Méthodes et modèles mathématiques pour l'étude des risques alimentaires. Modèles pour les écoulements, les transferts et les procédés.

544 p., 16 x 24, 2002, relié
ISBN : 2-7430-0522-X, **120 €**

Mise en œuvre des matières agroalimentaires

Série Polymères (traité MIM)

COLONNA P., DELLA VALLE G. (Sous la dir. de)

Hermes Science Publications - Lavoisier

L'industrie alimentaire innove en permanence vers des produits de plus en plus éloignés des matières premières prises dans leur forme agronomique primitive. L'adaptation rapide des procédés et des outils est un enjeu primordial pour pouvoir conférer à l'aliment les propriétés d'usage recherchées. Cette problématique est au cœur du présent ouvrage qui s'efforce de donner les éléments d'une meilleure conception des opérations et de leur exploitation. L'accent porte tout particulièrement sur la maîtrise des relations des propriétés d'usage des produits, ou propriétés technologiques, avec les conditions de fonctionnement des opérations. Cet ouvrage montre comment les concepts issus de sciences de l'ingénieur peuvent être appliqués avec succès à ce domaine, tout en traçant leurs limites pour ce champ d'applications

Volume 1

Pour une recherche sur la mise en œuvre des matières agroalimentaires. Séparations dans les liquides alimentaires et biologiques. Fractionnement des matières premières végétales. Traitement par l'air et aéraulique. Émulsification. Bibliographies / Index.

320 p., 16 x 24, 2006, relié
ISBN : 2-7462-1537-3, **105 €**

Volume 2

Procédés fermentaires et biotransformations : bioréacteurs. Traitement thermique en milieu liquide. Texturation de biopolymères en milieux concentrés. Création et transformation de solides alimentaires Bibliographies / Index.

240, 16 x 24, 2006, relié
ISBN : 2-7462-1538-1, **84 €**

Offre spéciale pour les 2 volumes groupés

ISBN : 2-7462-1240-4, **150 €**

Génie industriel alimentaire

MAFART P., BÉLIARD E.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Destiné aux étudiants et aux utilisateurs industriels, cet ouvrage se veut didactique sans verser dans l'académisme, et pratique sans sacrifier à la rigueur. Volet technologique et théorie sont intimement associés de manière à mettre davantage l'accent sur les avantages comparés de divers types d'appareils plutôt que sur des détails de construction. Une importance particulière est donnée aux ordres de grandeurs. Pour mieux les appréhender des exercices ont été ajoutés aux chapitres.

1. Les procédés physiques de conservation

Transferts de chaleur par convection et par diffusion. Les échangeurs de chaleur. Le chauffage par rayonnements. Les traitements thermiques. Destruction non thermique des micro-organismes. Le blanchiment. La congélation. L'élimination d'eau. Annexe.

352 p., 16 x 24, graph., tabl., sch., photos, formules, 2^e éd. 1997
ISBN : 2-7430-0211-5, **50 €**

2. Techniques séparatives

Transferts de masse et transferts de quantité de mouvement. Décantation et centrifugation. Filtration. Techniques séparatives membranaires. Électrodialyse. Échange d'ions. Distillation.

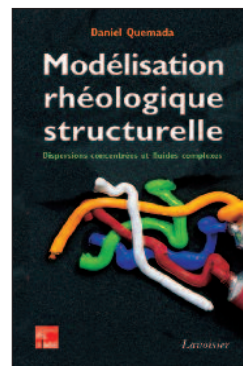
288 p., 15,5 x 24, sch., tabl., 2^e éd. 2004
ISBN : 2-7430-0682-X, **46 €**

Modélisation rhéologique structurale

Dispersion concentrées et fluides complexes

QUEMADA D.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Modélisation rhéologique structurale est le premier ouvrage à présenter, sous forme d'une étude critique et systématique, une approche permettant de définir les bases des modèles rhéologiques prenant en compte les cinétiques de structure du matériau. Les principaux modèles structurels de la littérature y sont discutés et comparés, en particulier le modèle structurel non linéaire proposé et développé par l'auteur. Une large place est laissée à la confrontation des prédictions des modèles discutés aux données expérimentales. *Modélisation rhéologique structurale* constitue un outil unique pour les chercheurs des laboratoires de nombreuses industries (industries pétrolières (boues de forage), du papier, des peintures, de l'agroalimentaire, des produits cosmétiques et pharmaceutiques...) et les étudiants en écoles d'ingénieurs et en masters.

Avant-propos. Introduction. Abréviations. Notations. Généralités - Principaux types de comportement et principales méthodes de description. Interactions dans les dispersions - Stabilisation. Aspects généraux de la modélisation rhéologique. Relations viscosité-fraction volumique. Relations viscosité-cisaillement sous conditions stationnaires. Relations viscosité-cisaillement sous conditions instationnaires. Modélisation des dispersions concentrées sous conditions instationnaires. Modélisation des dispersions concentrées sous conditions instationnaires. Quelques exemples de confrontations expérimentales. Appendices. Références bibliographiques. Index.

316 p., 15,5 x 24, 2006
ISBN : 2-7430-0920-9, **65 €**

Les procédés agroalimentaires

Traité IC2 - Information, commande, communication, Série Systèmes automatisés

FLAUS J.-M., BOILLEREAUX L. (Sous la dir. de)

Hermes Science Publications - Lavoisier

Améliorer les conditions d'exploitation, les maîtriser, les améliorer sans cesse constitue les clés de la rentabilité de la fabrication d'un aliment. Comment aborder l'automatisation d'un procédé des industries alimentaires ? Quelles sont les étapes clés, limitantes ou non qui doivent être assurées pour réussir ? Comment mettre en œuvre ces solutions ? Répondre à ces questions est en grande partie l'objet de l'ouvrage qui met l'accent sur quelques aspects des évolutions récentes de l'automatique et de son implication dans les procédés alimentaires.

1 - Modélisation et estimation

La conduite des procédés agroalimentaires. La modélisation des procédés agroalimentaires. Modélisation des systèmes à paramètres répartis. Modélisation et simulation des procédés hybrides. Modélisation par réseau de neurones. Application : procédés de conservation par le froid. Estimation d'état et de paramètres non mesurables. Estimation des grandeurs non mesurables. Estimation d'état appliquée aux procédés frigorifiques. Caractérisation thermophysique

272 p., 16 x 24, 2003, relié
ISBN : 2-7462-0754-0, **90 €**

2 - Commande et supervision

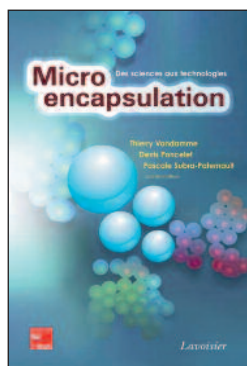
Commande des procédés. Commande prédictive linéaire : application au raffinage d'huiles alimentaires. Platitude et conduite non linéaire : illustration en extrusion et en photobioréacteur. Commande non linéaire appliquée en évaporation. Supervision. Supervision et diagnostic. Surveillance des procédés. Bibliographies/Index.

184 p., 2003, relié
ISBN : 2-7462-0755-9, **80 €**

Microencapsulation - Des sciences aux technologies

VANDAMME T., PONCELET D., SUBRA-PATERNAULT P. (Coord. de 45 auteurs)

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage fournit une information complète sur le sujet : polycondensation, extraction/évaporation, encapsulation de principes actifs, fusion-extrusion, polymères d'origine biologique... Rédigé par 45 auteurs choisis parmi les meilleurs chercheurs et industriels français et étrangers du domaine. *Microencapsulation* a été conçu pour les ingénieurs et techniciens des services de R&D, du génie des procédés et de galénique des industries pharmaceutiques, cosmétiques et agroalimentaires.

Introduction. Principales technologies. Exemples d'applications : Microencapsulation de poudres hygroscopiques par pelliculage en lit fluidisé. Encapsulation d'arômes alimentaires. Microencapsulation d'hépatocytes pour la suppléance hépatique. Méthodes d'encapsulation par transacylation : exemples d'applications. Les Cylasphère® Rétinol, le succès d'une encapsulation en cosmétologie. Encapsulation d'ingrédients fonctionnels par CO₂ supercritique. Microencapsulation par des lipides en phase fondue.

348 p., 16 x 24, fig. et tabl., 2007, relié
ISBN : 978-2-7430-0976-2, 95 €

Guides de formation Cm3e

Le Cm3e est une association loi 1901 qui rassemble et met en relation des enseignants et formateurs, des étudiants, des industriels, des associations ou organismes qui souhaitent intégrer la maîtrise de l'énergie et la protection de l'environnement dans leurs pratiques professionnelles.

Collection Documents pédagogiques

Ces guides techniques sont construits à partir d'études de cas commentées, à travers lesquelles la démarche de diagnostic énergétique d'une installation est abordée en détail et présentée sous l'aspect technique et économique. En complément de ces études de cas, les guides rassemblent les points de réglementation et sécurité du travail, propose des approfondissements de connaissances nécessaires à l'enseignement et des éléments techniques de référence à destination de tous les lecteurs, professionnels ou enseignants, utilisateurs de ces guides.

Guide technique Air comprimé

PORTAIL D.

150 p., 20,5 x 24, 2006, ISBN : 2-9527496-0-4, 80 €

Guide technique Froid industriel

PORTAIL D.

150 p., 20,5 x 24, 2006, ISBN : 2-9527496-1-2, 80 €

Guide technique Gestion énergétique

PORTAIL D.

96 p., 20,5 x 24, 2006, ISBN : 2-9527496-2-0, 80 €

FILIÈRES (fruits, lait et produits laitiers, arômes, viandes...)

Nouvelle édition

Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière - 2^e éd.

JEANTET R., BRULÉ G., DELAPLACE G.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Entièrement actualisé dans cette deuxième édition, *Génie des procédés appliqués à l'industrie laitière* présente les lois de transfert et leur exploitation dans les opérations élémentaires mises en œuvre dans le secteur laitier : stabilisation par traitements thermiques ou réduction de la teneur en eau, séparation de phases et fractionnement des constituants, et pour la première fois, opérations de mélange et d'agitation. Les principes physiques sur lesquels s'appuient ces opérations sont largement évoqués, afin de déterminer les leviers technologiques pertinents pour la conception et l'optimisation des procédés. Des exercices corrigés permettent au lecteur de s'approprier ces notions essentielles. Le caractère opérationnel est renforcé par une base de données physiques relatives aux produits laitiers. Par son approche synthétique et didactique, *Génie des procédés appliqués à l'industrie laitière* s'adresse à l'ensemble des professionnels du secteur. Il apportera aussi une contribution utile à la formation des étudiants des filières agroalimentaires ou biotechnologiques (Écoles d'Ingénieurs, Brevet de Technicien Supérieur, Instituts Universitaires de Technologie).

Avant-propos. Symboles. Abréviations. **Quelques notions importantes concernant les transferts, bilans et équilibres.** Transferts par conduction. Transferts en mode convectif. Exercices. **Traitements thermiques.** Cinétiques de destruction microbienne et d'inactivation enzymatique. Mise en œuvre des traitements thermiques. Exercice **Décantation et filtration.** Décantation. Filtration tangentielle. Exercices. **Concentration par évaporation.** Évaporation simple effet. Réduction de la consommation d'énergie. Éléments de dimensionnement des évaporateurs. Exercices. **Séchage.** Psychrométrie. Construction du diagramme enthalpique de l'air humide. Propriétés du diagramme enthalpique. Cinétiques de séchage. Exercices. **Agitation et mélange.** Choix technologique d'un système d'agitation mélange. Modélisation d'un procédé de mélange par essais sur maquette et analyse dimensionnelle. Exercice : dimensionnement du système d'agitation d'une cuve mécaniquement agitée. **Bibliographie. Annexes. Index.**

176 p., 15,5 x 24, 2^e éd. 2011
ISBN : 978-2-7430-1359-2, 54 €

Nouveauté

La matière grasse laitière (II) - Impact des technologies sur les caractéristiques nutritionnelles. Regards croisés Recherche-Industrie

SDA - Numéro spécial de la revue Sciences des aliments

Lavoisier

La ferme. Influence des conduites, de la technologie de traite et du stockage du lait sur la matière grasse. L'usine. Préparation du lait. Les beurres, crèmes et crèmes glacées. Les laits en poudre. Laits fermentés, yaourts, fromages frais et desserts lactés. Matière grasse laitière dans les fromages affinés : Effets de sa composition, de sa structure et des autres constituants de la matrice sur sa digestion et conséquences métaboliques. Cas particulier des laits de chèvre et de brebis. Grandeur, décadence et renouveau de la matière grasse laitière.

110 p., 16 x 24, 2010
ISBN : 978-2-7430-1219-9, 60 €

Nouvelle édition

Science et technologie du lait - 2^e éd.

Transformation du Lait

VIGNOLA C. L., coord.

Presses internationales Polytechnique



Cette deuxième édition se démarque de la première par l'abondance de ses illustrations. Elle comporte aussi de nombreux tableaux synthèses et de résolution de problèmes, particulièrement dans les chapitres traitant des produits laitiers transformés. Les mathématiques laitières sont traitées dans chaque chapitre. Le chapitre sur les opérations unitaires traite des principes physiques sous-jacents aux grandes opérations de transformation et à ceux qui se rattachent à la conception et au fonctionnement des équipements manuels et automatisés. L'automatisation des opérations est également introduite. L'accessibilité des notions de base en chimie, en microbiologie et en nutrition est facilitée par l'utilisation accrue de figures et de tableaux synthèses. Les principes des analyses physico-chimiques et microbiologiques sont ajoutés. Les auteurs initient les lecteurs au programme de qualité HACCP et à ses préalables (Hazard Analysis Critical Control Points). On traite également des procédures, des produits et des systèmes de nettoyage et particulièrement du système NEP (Net en place).

Composition, propriétés physicochimiques, valeur nutritive, qualité technologique et techniques d'analyse du lait. Microbiologie du lait. Opérations unitaires. Lait de consommation. Beurre et fractions de matière grasse laitière. Fromage. Produits laitiers glacés. Produits laitiers fermentés. Ingrédients laitiers. Hygiène et salubrité dans l'industrie laitière. Glossaire. Index.

600 p., 17 x 24, fig. et tabl., 2^e éd. 2010, relié
ISBN : 978-2-553-01552-6, **57,54 €**

Fondements physicochimiques de la technologie laitière

CROGUENNEC T., JEANTET R., BRULÉ G.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Fondements physicochimiques de la technologie laitière décrit de façon synthétique les principales caractéristiques physicochimiques des constituants du lait qui permettent d'expliquer leurs comportements au cours des divers traitements technologiques. En mobilisant les acquis les plus récents de la science du lait et en développant une démarche raisonnée, les techniciens peuvent mieux comprendre et appréhender les mécanismes impliqués dans l'élaboration des produits laitiers, mieux maîtriser les étapes successives de transformation du lait et optimiser ainsi la production. Cet ouvrage est destiné aux ingénieurs et techniciens de l'industrie laitière exerçant des activités en production ou en recherche et développement ainsi qu'aux étudiants des filières agroalimentaires niveau master et écoles ingénieurs.

Composition et caractéristiques physicochimiques des laits. La matière grasse laitière. Les protéines du lait. Les minéraux du lait.

176 p., 16 x 24, 2008
ISBN : 978-2-7430-1033-1, **45 €**

Les produits laitiers - 2^e éd.

JEANTET R., CROGUENNEC T., MAHAUT M., SCHUCK P., BRULÉ G.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage dresse un panorama exhaustif, synthétique et didactique de l'ensemble des produits issus de la transformation du lait, qu'il s'agisse de produits finis (laits fermentés, yaourts, beurre, fromages, etc.) ou de produits alimentaires intermédiaires (produits déshydratés, caséines et caséinates, ingrédients protéiques, lactose, etc.). Il décrit les bases fondamentales des technologies de transformation et donne les caractéristiques de composition et critères nutritionnels de chacune de ces catégories de produits laitiers. En s'appuyant sur les acquis les plus récents de la science laitière, *Les produits laitiers* permet de mieux appréhender les mécanismes physicochimiques et biologiques impliqués dans les différentes étapes de transformation du lait ; il favorise ainsi une plus grande maîtrise de la qualité des produits élaborés.

Laits de consommation. Critères de fabrication et de commercialisation des laits. Laits boissons. Laits fermentés et desserts lactés. Yaourt. Laits fermentés par une flore acidifiante autre que celle du yaourt. Desserts lactés frais. Fromage. Standardisation physicochimique et biologique des laits. Coagulation. Égouttage. L'affinage. Les accidents de fromagerie et les défauts des fromages. Crème et beurre. Crème. Beurres. Glaces et crèmes glacées. Matières premières. Technologie de fabrication. Mécanismes physicochimiques. Composition et valeur nutritionnelle. Produits particuliers. Produits déshydratés. Présentation générale des opérations. Qualité des produits laitiers déshydratés. Ingrédients protéiques. Concentrés de protéines laitières. Caséines et caséinates. Concentration et séparation des protéines de lactosérum. Fragmentation des protéines et séparation des peptides. Lactose. Extraction / purification du lactose. Hydrolyse du lactose. Propriétés des principaux dérivés chimiques et enzymatiques du lactose. Bioconversion du lactose. Conclusion. Bibliographie. Index.

200 p., 16 x 24, 2^e éd. 2008
ISBN : 978-2-7430-1032-4, **45 €**

Lait, nutrition et santé

DEBRY G., coord.

Éditions Tec & Doc

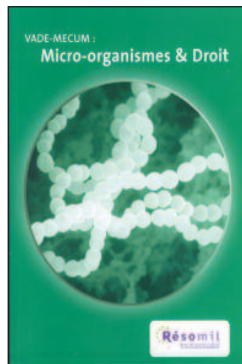


Cette synthèse consacrée au lait de vache rassemble toutes les données biochimiques du lait et passe en revue ses implications nutritionnelles connues tant chez le bien-portant, adulte ou enfant, que dans certains états pathologiques. Elle fait aussi le point sur l'hygiène et la sécurité dans la filière lait et produits dérivés et propose une analyse des enquêtes récentes sur la consommation de ce produit en France. Cet ouvrage est destiné aux nutritionnistes des collectivités et du milieu médicalisé, aux praticiens des industries laitières et de la transformation, aux médecins.

566 p., 16 x 24, 90 tabl., 75 sch., 2001, tirage 2005, broché
ISBN : 2-7430-0819-9, **115 €**

Micro-organismes & droit - Vade-mecum

RÉSOMIL



L'originalité fromagère française repose sur un savoir faire dans la mise en œuvre des microorganismes « utiles » et sur la maîtrise des microorganismes « indésirables ». Cet ouvrage rend compte des travaux menés par Résomil (Réseau des collections françaises de microorganismes d'intérêt laitier.) Ce réseau, créé en 2000, vise à préserver, structurer, rendre accessible et organiser l'utilisation du patrimoine microbien laitier français et enrichir sa diversité.

En pratique - Statut et principales réglementations. Droit de propriété intellectuelle. I - Statut des micro-organismes et principales réglementations applicables. II - Micro-organismes et droits de propriété intellectuelle. Annexes.

88 p., 15 x 21, 2005
ISBN : 2-912384-09-5, 15 €

Résomil

Procédure de gestion des collections et modes opératoires de congélation des microorganismes d'intérêt laitier

La Conservation des Souches d'Intérêt Laitier

Résomil

Arilait recherches

La biodiversité de cette flore, provenant initialement du lait et de l'environnement, s'est considérablement appauvrie de par l'amélioration des techniques de traite, de collecte du lait et de fabrication des produits laitiers (amélioration de l'hygiène, mécanisation) et de l'apport conséquent et de plus en plus systématique de ferments commerciaux. Il devient donc essentiel de conserver les micro-organismes originaux et de continuer à collecter les souches encore présentes dans l'environnement afin de valoriser les propriétés métaboliques nombreuses et variées de ces microorganismes et d'en préserver la biodiversité.

46 p., 15 x 21, 2007
ISBN : 978-2-912384-13-3, 15 €

Minéraux et produits laitiers

GAUCHERON F., coord.



S'appuyant sur un grand nombre de résultats et de modèles fiables, cet ouvrage 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.

Connaissances de base sur les minéraux, protéines et interactions protéines-minéraux. Comportement des minéraux et évolutions des interactions protéines-minéraux aux cours des procédés et technologies. Minéraux et technofonctionnalités des protéines laitières. Minéraux et transformations fromagères. Minéraux et nutrition-santé. Méthodologies. Représentation - Consommation de produits laitiers. Index.

960 p., 16 x 24, 2004, relié
ISBN : 2-7430-0641-2, 250 €

Éditions Tec & Doc

La gestion matières dans l'industrie laitière

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

POINTURIER H., coord.

Éditions Tec & Doc



Cet ouvrage permet un examen complet et systématique des étapes de la gestion des matières premières dans l'industrie laitière (et plus généralement alimentaire) : collecte, réception, traitements, conditionnement et sortie en produits finis. Il vise à optimiser les pratiques mises en œuvre, accordant les connaissances d'ordres scientifique et technologique aux exigences imposées par une gestion performante des matières. Conçu à l'usage des responsables, technologues, ingénieurs ou gestionnaires, *La gestion matières dans l'industrie laitière* bénéficie de la double expérience professionnelle de son coordonnateur, consultant en entreprises et intervenant à l'Institut supérieur d'industrie et d'économie laitières. Hubert Pointurier a lui-même rédigé plusieurs chapitres et orchestré les connaissances des autres auteurs issus de disciplines diversifiées, réalisant un outil actualisé sans équivalent.

Connaissances de base. Définition et bases de la gestion matières. Bases méthodologiques de la gestion matières. Caractères physiques du lait et des produits laitiers. Les mesures et leurs exploitations informatiques. Saisies quantitatives. Saisie des composants matières. Gestion matières et informatique. Ateliers. Atelier réception écrémage pasteurisation « REP ». Atelier laits de consommation. Atelier laits fermentés. Atelier beurrerie. Atelier concentration et séchage. Atelier fromagerie. Intrants - Extrants. Gestion matières externe. Gestion matières et rejets. Conclusions. Évaluation et place de la gestion matières. Index.

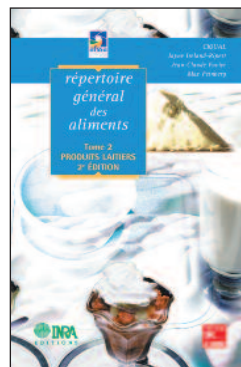
416 p., 16 x 24, 2003, relié
ISBN : 2-7430-0616-1, 110 €

Répertoire général des aliments

Tome 2 - Produits laitiers - 2^e éd.

CIQUAL - IRELAND J., FAVIER J.-C., FEINBERG M.

Éditions Tec & Doc - INRA Éditions



Ce tome 2 du *Répertoire général des aliments* est une table de composition des produits laitiers utilisés en alimentation humaine.

La composition des 140 aliments, répartis en 11 familles de produits, est analysée pour chacun des éléments ou groupe d'éléments suivants : constituants majeurs et valeur énergétique ; acides gras ; acides aminés ; vitamines ; minéraux et constituants divers.

Cet ouvrage est un outil de travail quotidien pour de nombreux professionnels : nutritionnistes, diététiciens, épidémiologistes de la nutrition, éducateurs et chercheurs, mais également producteurs, transformateurs et distributeurs des industries agroalimentaires.

Liste des aliments/List of food. Introduction. Avertissement/Foreword. Organisation générale/Structure of the tables. Remarques sur certains constituants/Comments on certain components. Aspects nutritionnels des produits laitiers/Nutritional aspects of milk products. Table de composition/Tables. Index. Index des noms français/Food index.

bilingue anglais-français, 368 p., 15,5 x 24 cm, 2^e éd. 2002
ISBN : 2-7430-0482-7, 45 €

Initiation à la technologie fromagère

MAHAUT M., JEANTET R., BRULÉ G.

Éditions Tec & Doc



Ce livre développe les bases fondamentales de la technologie fromagère depuis la coagulation du lait jusqu'à sa transformation en fromage, et décrit les technologies de fabrication des grandes familles de fromages. Cet ouvrage sera indispensable aux étudiants des filières agroalimentaires ou biotechnologiques (écoles d'ingénieurs, BTS, IUT), aux chercheurs, aux techniciens et aux professionnels de l'industrie laitière.

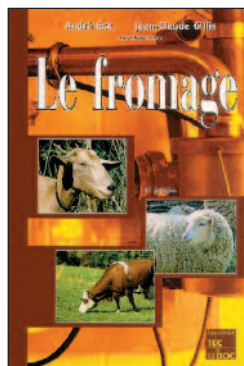
Avant-propos. Le lait. Généralités sur la technologie fromagère. Préparation des laits de fromagerie. Égouttage du coagulum. Affinage. Accidents de fromagerie et défauts des fromages. Technologies comparées des grands types de fromages. Bibliographie. Index.

208 p., 15,5 x 24, fig. et tabl., 2000, 4^e tir. 2007
ISBN : 2-7430-0408-8, **44 €**

Le fromage - 3^e éd.

ECK A., GILLIS J.-C., coord. de 62 auteurs

Éditions Tec & Doc



Référence française du domaine, ce traité collectif a été entièrement mis à jour et augmenté de plus de 250 pages. Son contenu volontairement général permet de traiter simultanément le cas des laits les plus employés (vache, chèvre, brebis), mais son domaine d'investigation s'étend à tous les laits récoltés quelles que soient leurs origines. Il s'agit donc là d'une grande somme de connaissances sur la transformation du lait en fromage « prêt à consommer », où pourront puiser aussi bien le scientifique que le technologue.

928 p., 16 x 24, tabl., graph., photos, organig., 3^e éd. 1997, tirage 2006 broché
ISBN : 2-7430-0891-1, **165 €**

Structures et technofonctions des protéines du lait

CAYOT P., LORIENT D.

Arilait Recherches - Direction scientifique : D. Lorient – Comité de lecture : J.-F. Boudier, D. Paquet

Éditions Tec & Doc



Cet ouvrage propose ici un panorama des connaissances sur le comportement des protéines du lait dans les systèmes complexes alimentaires et l'influence des technologies de transformation. Ce livre s'avère fort utile non seulement aux étudiants des 2^e et 3^e cycles des universités ou des écoles d'ingénieurs, mais également à tous les professionnels des IAA désirant améliorer leurs produits ou en développer de nouveaux.

Structures natives des protéines majeures du lait de vache. Effets des technologies sur la structure des protéines du lait. Quelques propriétés fonctionnelles des protéines laitières. Conclusion générale. Annexe. Index.

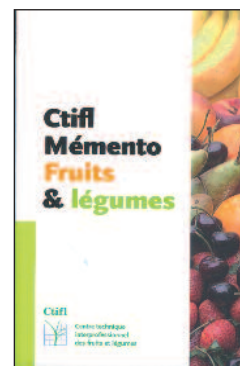
384 p., 15,5 x 24, fig. et tabl., 1998
ISBN : 2-7430-0229-8, **80 €**

Nouveauté

Mémento fruits et légumes - 7^e éd.

SERRURIER M.

CTIFL



Outil pratique de référence destiné à l'ensemble des professionnels et institutions du secteur agricole et para-agricole, mais aussi à un large public composé d'enseignants, étudiants ou journalistes, le Mémento fruits et légumes du Ctifl est publié pour la 7^e fois depuis 1974. Cette réédition actualisée fournit de façon synthétique, sous la forme de fiches produit, l'ensemble des données économiques indispensables à la connaissance de 59 espèces fruitières et légumières. Sur chaque fiche produit, un résumé introductif rappelle le contexte de la production et des échanges commerciaux au niveau mondial, européen et français. Le cas français est abordé plus précisément, au travers des principales données d'approvisionnement du marché, de distribution et de consommation. Cet ensemble de données est ensuite détaillé via différents graphiques, calendriers et cartes. Enfin, on retrouve un aperçu des caractéristiques techniques des principales variétés commerciales présentes sur le marché français.

478 p., 15,5 x 24, fig. et tabl., quadrichromie, 7^e éd. 2010
ISBN : 978-2-87911-296-1, **45 €**

Technologies de transformation des fruits

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

ALBAGNAC G., VAROQUAUX P., MONTIGAUD J.-C., coord.

Éditions Tec & Doc



Cet ouvrage présente un inventaire exhaustif et actualisé des technologies de transformation et de préservation du fruit. Elles sont abordées par technologie et avec une approche véritablement scientifique. La palette ainsi décrite dévoile l'imbrication croissante des techniques nouvelles et traditionnelles et la grande diversité des produits et coproduits obtenus. Les auteurs mettent l'accent sur le fonctionnement de l'ensemble de la filière étudiée. Outil indispensable pour aborder un vaste champ de développement, ce livre s'adresse aux ingénieurs, techniciens, étudiants et à tous les professionnels du secteur.

Filière fruits : approche technico-économique. Sélection des cultivars en relation avec la transformation. Maturation des fruits. Récolte des fruits. Fruits frais prêts à l'emploi dits de « 4^e gamme ». Technologies « douces » de pasteurisation et de stérilisation. Séchage. Conserve appertisée. Fruits et produits dérivés congelés – Conditions de congélation et de conservation et qualité. Jus de fruits. Produits à base de fruits tropicaux et subtropicaux pour réutilisation industrielle. Produits de grignotage et produits frits. Conservation par le sucre : confitures, gelées, fruits sur sucre. Procédés d'extraction, de concentration et fractionnement d'arômes, de colorants et d'acides organiques.

528 p., 16 x 24, 2002, relié
ISBN : 2-7430-0505-X, **115 €**

Introduction à la transformation industrielle des fruits

ESPIARD É.

Éditions Tec & Doc



S'adressant aux ingénieurs de bureaux d'études, aux industriels, aux chercheurs et aux étudiants en industries agricoles et alimentaires, cet ouvrage rappelle les technologies existantes en matière de transformation et de conservation des fruits. Il rassemble les données d'exploitation des principaux fruits du monde : classés par ordre alphabétique, chacun est présenté sous forme de fiche illustrée décrivant ses caractéristiques, son utilisation industrielle et les technologies spécifiques appliquées à sa transformation en produit fini ou semi-fini. Indispensable à l'étude de faisabilité d'unités industrielles de transformation polyvalentes, ce guide méthodologique évoque des thèmes de recherche dont l'exploitation conduit au perfectionnement voire au renouvellement des technologies.

Avant-propos. Introduction. Technologies générales de conservation des produits. Caractéristiques des fruits utilisés par l'industrie et principales données sur leur transformation. Industries polyvalentes et élaboration d'un projet.

368 p., 15,5 x 24, 2002
ISBN : 2-7430-0526-2, **75 €**



Technologie des légumes

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

TIRILLY Y., BOURGEOIS C.M., coord. de 37 auteurs

Éditions Tec & Doc

Après un rappel des aspects botaniques, agronomiques et génétiques des légumes, l'ouvrage aborde leur évolution après récolte. Les différentes voies de transformation sont ensuite passées en revue, des plus classiques aux plus innovantes. Enfin, sont considérés les différents aspects microbiologiques, toxicologiques, nutritionnels de la qualité des légumes. Une étude économique détaillée de l'activité légumière vient parfaire cette source d'informations unique dans la documentation scientifique et technique.

592 p., 16 x 24, 24 photos coul., 5 photos n. & b., 91 sch., 1999, relié
ISBN : 2-7430-0299-9, **115 €**

Technologies des produits de charcuterie et des salaisons

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

DURAND P.

Éditions Tec & Doc

Cet ouvrage très documenté offre un tour complet et détaillé de la quasi-totalité des technologies existantes ainsi qu'une synthèse des connaissances théoriques et pratiques actuelles. Il ne s'agit pas d'un livre de recettes mais d'un ouvrage plus fondamental qui s'adresse à tous ceux qui veulent mieux connaître les phénomènes qui permettent de transformer la viande en produits de charcuterie et en salaisons.

560 p., 15,5 x 24, 174 fig., 110 tabl., 12 photos en coul., 1999, tirage 2005, broché
ISBN : 2-7430-0794-X, **120 €**

Nouveauté

Science et technologie de l'œuf

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

NAU F., GUÉRIN-DUBIARD C., BARON F., THAPON J.-L.
(Coord.)

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



La filière de production et de transformation des œufs occupe une place majeure au sein des industries agroalimentaires avec une production mondiale estimée en 2007 à mille milliards d'œufs. Dotés de propriétés fonctionnelles très performantes, les œufs et les ovoproduits sont devenus omniprésents dans les aliments et constituent des atouts précieux pour le développement de produits nouveaux. Fruit de la collaboration de 35 spécialistes internationaux reconnus, scientifiques et industriels, *Science et technologie de l'œuf* rassemble en deux volumes tous les savoir-faire et les acquis scientifiques mis à la disposition des acteurs du secteur, de l'amont jusqu'à l'aval de la filière. Il constitue une référence unique dans la littérature professionnelle. Véritable synthèse technique et scientifique, cet ouvrage s'appuie sur de nombreux résultats de recherche et références bibliographiques. Il s'adresse à tous les professionnels du secteur avicole et des ovoproduits (aviculteurs, producteurs d'œufs, fournisseurs et distributeurs) ainsi qu'à tous les services R&D et qualité des industries agroalimentaires. Il intéressera également les organismes de surveillance sanitaire, les étudiants et les enseignants mais aussi tous les consommateurs.

Volume 1 : Production et qualité

Le premier volume offre toutes les clés pour optimiser le rendement du cheptel avicole et améliorer la qualité de sa production à travers une présentation détaillée de l'œuf : formation, constitution, qualités physico-chimiques et microbiologiques, un exposé complet sur les conditions optimales d'élevage des poules pondeuses et leur sélection génétique, de nombreuses données sur la production et le conditionnement des œufs, des analyses sur l'économie du secteur.

Production et consommation des œufs et des ovoproduits. Sélection génétique et production des pondeuses. Élevage des poules pondeuses. Valorisation des poules. Structure et formation de l'œuf. Conditionnement et emballage des œufs de consommation. Qualité physico-chimique de l'œuf de consommation. Qualité microbiologique de l'œuf coquille. Index.

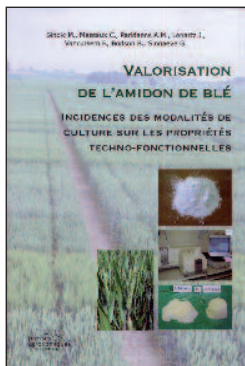
370 p., 16 x 24, 2010, relié
ISBN : 978-2-7430-1223-6, **99 €**

Volume 2 : De l'œuf aux ovoproduits

Le deuxième volume offre un inventaire technologique complet de la transformation des œufs et propose de nombreuses applications innovantes concernant : les procédés de fractionnement des œufs, les techniques d'élaboration et de stabilisation des ovoproduits, la valorisation des sous-produits, les propriétés fonctionnelles, sensorielles et nutritionnelles de l'œuf, le développement de ses dérivés.

Composition de l'œuf. Valeur nutritionnelle et allergénicité. Les ovoproduits. Les ovoproduits en Chine et en Amérique du Nord. Qualité microbiologique des ovoproduits. L'œuf ingrédient alimentaire. Fractionnement de l'œuf. Les ovoproduits impropres à la consommation humaine (ICH). Réglementation européenne concernant les ovoproduits. Index.

566 p., 16 x 24, 2010, relié
ISBN : 978-2-7430-1224-3, **149 €**



Valorisation de l'amidon de blé

Incidences des modalités de culture sur les propriétés techno-fonctionnelles

SINDIC M., MASSAUX C., PARIDAENS A. M., LENARTZ J., VANCUTSEM F., BODSON B., SINNAEVE G.

Presses agronomiques de Gembloux

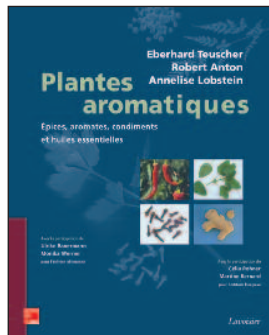
Cet ouvrage est issu d'un projet de recherche, financé par la Région wallonne (D GARNE - Direction de la Recherche), pour évaluer l'influence des facteurs de types génétiques et culturaux sur les caractéristiques physico-chimiques de l'amidon. Il devrait contribuer à mieux connaître et maîtriser la composante amidon du blé afin de répondre correctement aux demandes des industries (agroalimentaires ou non) et de là accroître les débouchés.

72 p., 17 x 24, 2010
ISBN : 978-2-87016-102-9, **30,07 €**

Plantes aromatiques : épices, aromates, condiments et leurs huiles essentielles

TEUSCHER E., ANTON R., LOBSTEIN A.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Ce livre propose une description d'environ 300 plantes et des épices qui en dérivent sous un angle empirique, subjectif et scientifique. Parmi ces plantes aromatiques, 84 sont plus particulièrement détaillées, en les abordant sous diverses facettes : culture, mode d'obtention, constituants chimiques, propriétés organoleptiques et toxicité potentielle et utilisations aussi bien culinaires que médicinales. Cet atlas scientifique deviendra rapidement un soutien incontournable pour les développeurs de produits alimentaires.

Généralités. Monographies des plantes aromatiques. Mélanges aromatiques. Aromates, condiments, sauces et mélanges d'épices. Références communes à plusieurs monographies. Index. Crédits photographiques Index.

560 p., 27,5 x 24,5, nombr. ill. et photos coul., relié, 2005
ISBN : 2-7430-0720-6, **295 €**

Publication du Gret-Group de recherche de recherche et d'échanges technologiques

Transformer les céréales locales pour les marchés urbains

BOUTRIN C. et coll.

Destiné aux petites entreprises de transformation et aux organismes d'appui à ce secteur, cet ouvrage apporte des informations très pratiques sur le traitement des céréales, les procédés de fabrication de différents produits et sur les équipements nécessaires à leur réalisation.

290 p., 2003, ISBN : 2-86844-142-4, **25 €**



L'emballage des denrées alimentaires de grande consommation - 2^e éd.

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

MULTON J.-L., BUREAU G., coord. de 60 auteurs

Éditions Tec & Doc

Cette vaste synthèse couvre tous les aspects liés à ce domaine (hygiène, législation, matériaux, technologies, économie, perspectives) sous une forme qui reste avant tout proche de la pratique et aisément consultable.

Les fonctions de l'emballage. Risques liés aux contaminations possibles de l'aliment par l'emballage. Aspects normatifs, réglementaires et de consommation. Le récipient et sa fermeture : caractéristiques physicochimiques des matériaux d'emballage et leur évolution récente. La mise en œuvre de l'emballage des produits alimentaires finis. Quelques exemples significatifs de secteurs alimentaires où l'emballage est en évolution rapide. Méthodes de contrôle industriel. Percées technologiques récentes.

1 120 p., 16 x 24, nombr. fig. et tabl., 2^e éd. 1998, relié
ISBN : 2-7430-0208-5, **190 €**

Les emballages actifs

GONTARD N., coord. de 16 auteurs

Éditions Tec & Doc



Après un panorama consacré aux développements commerciaux, aux principes et aux contraintes réglementaires, cet ouvrage unique en langue française expose en détail les principales propriétés et technologies mises en œuvre (absorbants d'oxygène, d'éthylène ou d'arômes ; films à activité antimicrobienne ou à perméabilité contrôlée...).

Préface. Avant-propos. Panorama des emballages alimentaires actifs. Les emballages absorbants d'oxygène. Activités antimicrobiennes des films d'emballages. Conception de films d'emballage à perméabilité contrôlée. Les films à perméabilité aux gaz ajustable : application aux fruits et légumes. Interactions arômes-emballages : rétention d'arômes par des films et des enrobages comestibles. Le polypropylène en tant que matériau d'emballage actif pour l'absorption d'arômes d'une solution modèle de jus d'orange. Maîtrise des transferts d'eau grâce aux emballages hydrosensibles : application à la conservation des fromages. Les nouvelles applications des valves pour les produits frais. Les films de dégazage. L'emballage comme élément de couplage entre le four micro-onde et l'aliment. Ethylene absorbants. Active Packaging in charged films. Index.

264 p., 15,5 x 24, 2000
ISBN : 2-7430-0387-1, **80 €**

Matériaux au contact des aliments : réglementation - 4^e éd.

Union européenne, USA, Japon, Chine, Brésil, Russie, Mexique

CETIM

Cetim

Cet ouvrage est destiné à aider les fabricants de matériels pour l'industrie alimentaire dans leur démarche de conformité. Il rassemble sous forme synthétique des données réglementaires en vigueur dans l'Union européenne, aux USA, au Japon, en Chine, au Brésil et au Mexique

160 p., 16 x 24, 4^e éd. 2008
ISBN : 978-2-85400-803-6, **90 €**

Droit communautaire et international de la sécurité des aliments

LEWANDOWSKI-ARBITRE M.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage éclaire le lecteur sur différentes questions : la nouvelle répartition des responsabilités entre les acteurs concernés ; l'EFSA/AFFSA et les procédures d'analyse des risques, le principe de précaution ; les contrôles vétérinaires, la police sanitaire, les contrôles phytosanitaires ; les établissements responsables : système HACCP, règles de traçabilité ; la législation relative aux aliments des animaux, la santé et le bien-être des animaux, la protection des végétaux, les denrées alimentaires et l'hygiène des denrées alimentaires (« Paquet Hygiène ») ; les thèmes spécifiques : l'ESB, la fièvre aphteuse, la fièvre aviaire, les OGM, les allégations nutritionnelles, le bioterrorisme... ; les perspectives de l'usage médical des aliments.

Les fondements juridiques traditionnels des régimes sanitaires (1957 - 1999). Le régime communautaire des mesures sanitaires ou la difficulté de concilier un objectif avoué de protection de la santé et un impératif économique. Le régime international des mesures sanitaires : entre la prise en compte avouée des intérêts économiques et le souci du réalisme scientifique. La publication du livre blanc sur la sécurité alimentaire ou la délicate évolution vers un nouvel ordre sanitaire (2000). Le Livre blanc sur la sécurité alimentaire ou de la réforme de l'activité législative. L'émergence d'un nouvel ordre sanitaire ou de la prise en compte de la spécificité des dommages résultant des produits agricoles dangereux. Conclusion : la science au cœur du droit. Bibliographie. Glossaire. Table des illustrations.

300 p., 15,5 x 24, 2006
ISBN : 2-7430-0884-9, 60 €

Droit des appellations d'origine et indications de provenance

OLSZAK N

Éditions Tec & Doc

Les indications géographiques jouent un rôle toujours plus important dans le commerce mondial, mais leurs aspects juridiques sont de plus en plus complexes. Ces dernières années ont en effet été marquées par la multiplication des règles internationales, européennes et françaises, auxquelles leur statut de droit public assure une prédominance sur les autres signes distinctifs de la propriété industrielle. L'explosion des contentieux allant de pair avec cette inflation réglementaire, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance* constitue la synthèse récente et pédagogique sur une question de grande importance économique et commerciale.

188 p., 15,5 x 24, 2001
ISBN : 2-7430-0492-4, 39 €

Publications du Gret-Groupe de recherche de recherche et d'échanges technologiques Créer et gérer une petite entreprise agroalimentaire

FELLOWS P., BARRIE A. (dir.)

280 p., 2005, ISBN : 2-86844-159-9, 30 €

Créer et gérer une petite minoterie ou une boulangerie-pâtisserie

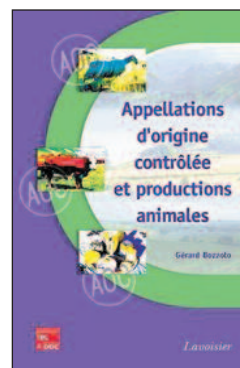
AXTELL B. et col.

280 p., 2005, ISBN : 2-86844-177-5, 25 €

Appellations d'origine contrôlée et productions animales

BOZZOLO G.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Particularité initialement française, la protection par une appellation d'origine est désormais possible dans l'ensemble de l'Union européenne. Pourtant, à l'exception des fromages, peu de denrées animales peuvent encore s'en prévaloir. S'appuyant sur des bases biologiques objectives, cet ouvrage rappelle donc que les produits animaux, pour satisfaire à l'esprit animant les AOC, doivent être abordés selon leur typicité territoriale. *Appellations d'origine contrôlée et productions animales* apporte des éléments pour faire le point sur les limites de cette construction de la reconnaissance territoriale et fournit les clés pour le déroulement de la démarche AOC. À la fois source de références, manuel et guide pratique, cet ouvrage s'adresse aux producteurs, aux transformateurs, aux distributeurs et à l'ensemble des institutionnels du développement agricole.

Introduction. Lien des productions animales avec le territoire. Qualités et typicité des produits animaux alibiles. Aliments de première et seconde transformation : lait, viande et œufs. Aliments de troisième transformation : fromages, crèmes, beurres et salaisons sèches. Support pour un cheminement vers l'AOC. Situation des AOC consacrées aux produits animaux. Conclusion.

168 p., 15,5 x 24, 2004
ISBN : 2-7430-0706-0, 55 €

Nouvelle édition

Index des prix et des normes agricoles 2010 - 2011 - 23^e éd.

ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE PURPAN

Synthèse agricole - Lavoisier



Cet Index de référence présente les prix, les normes techniques ou économiques, les résultats par production : autant d'informations et de chiffres très récents que ce guide pratique et synthétique permet de consulter rapidement. Cette 23^e édition, composé de 67 rubriques, a été profondément actualisée pour tenir compte des plus récentes données du secteur.

Achat de biens ruraux. Actualisation. Agriculture biologique. Aides à l'agriculture biologique. Alimentation du bétail. Amortissements. Analyse financière. Bâtiments d'élevage. BCAA (bonnes conditions agricoles et environnementales). Betterave. Bilan de clôture (patrimoine). Blé. Bois. Charges de structure. Charges sociales. Colza d'hiver. Cours des productions agricoles. DPA - DPI. Drainage. ECOPHYTO. Énergie. Fabrication d'aliments à la ferme. Fermage. Fourrages. Impôts locaux. Impôts sur les bénéfices agricoles. Indemnités kilométriques. Indices économiques. Inflation. Installation en agriculture. Intrants agricoles (cultures). Irrigation. MAE (Mesures agroenvironnementales 2010). Maïs. Marges. Matériel. Normes qualité à l'intervention. Orge d'hiver. Ovins. Plus-values. Poids Volumes. Pois protéagineux. Pomme de terre. Porcins. Prestations sociales. Prêts. Primes élevage. Prix des terres agricoles en 2008. Résultats. Salaires. Séchage en cribs. Soja. Stockage à la ferme. Stocks. Subventions PAC. Succession - Donation. Taurillons. Temps de travaux. Tournesol. Travaux entreprise. TVA. UGB. UMO - UTA - UTH. Vaches allaitantes. Vaches laitières. Veaux de boucherie. Volailles.

196 p., 12 x 22, 23^e éd. 2010
ISBN : 978-2-910340-51-3, 39 €

Science des aliments

Biochimie – Microbiologie – Procédés – Produits

JEANTET R., CROGUENNEC T., SCHUCK P., BRULÉ G.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Cet ouvrage en 2 volumes décrit l'ensemble des fondements biologiques et physico-chimiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration des aliments et de leur évolution suivant les conditions de conservation, ainsi que les bases thermodynamiques des procédés mis en œuvre.

Par son approche synthétique et didactique, *Science des aliments* s'adresse aux techniciens supérieurs et aux ingénieurs de l'ensemble des secteurs agroalimentaires. Il apporte également une contribution utile à la formation des étudiants des filières agroalimentaires ou biotechnologiques (BTS, IUT, licences, masters et écoles d'ingénieurs.

Volume 1 : Stabilisation biologique et physico-chimique

Introduction. **L'eau et les constituants des aliments.** L'eau. Autres constituants des aliments. Agents et mécanismes de modification des aliments. Altérations microbiennes. Oxydation des lipides. Brunissement non enzymatique. Brunissement enzymatique. Dynamique moléculaire dans les matrices alimentaires. **Traitements de stabilisation des aliments.** Bases de la stabilisation biologique et physico-chimique des aliments. Les transferts, bases des opérations unitaires. Opérations de stabilisation biologique. Opérations de stabilisation physico-chimique. **Maîtrise et évaluation de la qualité.** Maîtrise de la qualité des aliments. Évaluation des caractéristiques physico-chimiques et de la qualité des aliments. **Index.**

400 p., 15,5 x 24, 2006
ISBN : 2-7430-0833-4, 58 €

Volume 2 : Technologie des produits alimentaires

Introduction. **Biochimie et technologie des produits d'origine animale.** Du lait aux produits laitiers. Du muscle à la viande et produits dérivés. De l'œuf aux ovoproduits. **Biochimie et technologie des produits d'origine végétale.** Du blé au pain et pâtes alimentaires. De l'orge à la bière. Des fruits au jus de fruits et produits fermentés. Des légumes aux salades. **Propriétés et technologies des ingrédients.** Propriétés fonctionnelles. Bases physicochimiques du fractionnement et technologies associées. Bioconversion et transformations physicochimiques. Mise en œuvre des technologies séparatives. **Emballage et conditionnement.** Emballage. Conditionnement.

480 p., 15,5 x 24, 2006
ISBN : 2-7430-0888-1, 58 €

Offre spéciale pour les 2 volumes ensemble :

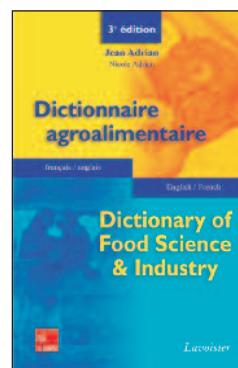
ISBN : 2-7430-0889-X, 99 €



Dictionnaire agroalimentaire - Français/Anglais - 3^e éd. Dictionary of Food Science and Industry - English/French

ADRIAN J., ADRIAN N., HARPER K.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Avec près de 30 000 entrées, ce dictionnaire généraliste rassemble le vocabulaire de tous les acteurs de l'agroalimentaire et couvre de nombreux secteurs : l'agriculture, en tant que fournisseur de ressources brutes, la technologie et le génie alimentaire, l'analyse des denrées élaborées, qui recouvre aussi bien l'analyse nutritionnelle que les tests d'innocuité et de toxicologie, la nutrition et la diététique. Augmentée et enrichie de 30 %, cette troisième édition tient compte des dernières évolutions du secteur et intègre le vocabulaire le plus récent. Les entrées déjà présentes ont également été détaillées et enrichies, des précisions ont été apportées sur l'emploi des termes, en fonction du secteur concerné. Ce dictionnaire indique enfin les variations orthographiques anglaises et américaines, ainsi que les conversions entre les systèmes d'unités et les principales abréviations dans chaque langue. Véritable outil pratique, ce guide s'adresse à tous les professionnels du monde agroalimentaire (ingénieurs, chercheurs, techniciens, économistes), aux enseignants, aux étudiants et aux traducteurs scientifiques.

488 p., 16 x 24, 3^e éd. 2006
ISBN : 2-7430-0905-5, 85 €

Index des auteurs

ADRIAN J., 27, 46, 47	CORRIEU G., 6	FOSSE J., 20	MOLETTA R., 13
ALBAGNAC G., 39	CROGUENNEC T., 34	FREDOT É., 3	MOLL M., 13, 18, 43
ARBAULT P., 25	DARMON M., 4	FROHNE D., 15	NAU F., 41
AXTELL B., 44	DAUDIN J.-J., 29	GAUCHERON F., 36	OLSZAK N., 44
BASSEREAU J.-F., 11, page 3 de couverture	DE REYNAL B., 5	GONTARD N., 43	POINTURIER H., 37
BERTRAND D., 23	DEBRY G., 35	GRAILLE J., 9	PORTAIL D., 32
BIESALSKI H. K., 2	DELARRAS C., 21	GUILLAND J.-C., 3	QUEMADA D., 31
BOURGEOIS C., 9	DEPLEDT F., 10	HEBEL P., 7	RAUDE J., 15
BOURGEOIS C.-M., 16	DROMIGNY É., 17, 21	IFN, 2, 7	RÉSOMIL, 36
BOUTRIN C., 42	DUCAUZE C. J., 26	JACQUOT M., 10	ROBERFROID M. B., 6
BOZZOLO G., 45	DURAND P., 40	JEANTET R., 33, 35, 46	ROUDOT A.-C., 26, 29
BRISSET J.-L., 25	ECK A., 38	JOLY B., 22	SARNI-MANCHADO P., 8
BURGOT G., 23	ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE PURPAN, 45	LAHELLEC C., 16	SDA, 14, 33, volet de couverture
CAHAGNIER B., 19	ESPIARD É., 40	LARPEL J.-P., 20, 22	SERRURIER M., 39
CAYOT P., 38	EUZEY J., 17	LE MESTE M., 26	SINDIC M., 42
CETIM, 43	FAO, 12, 13, 14	LEVEAU J.-Y., 19	SOUICI S.W., 4
CHANUSSOT F., 5	FAURION A., 11	LEWANDOWSKI- ARBITRE M., 44	TEUSCHER E., 42
CHAPELOT D., 8	FEINBERG M., 18, 24	LUQUET F.-M., 8	TIRILLY Y., 40
CHAVÉRON H., 19	FELLOWS P., 44	MAFART P., 30	VANDAMME T., 32
CIQUAL, 37	FLAUS J.-M., 31	MAHAUT M., 38	VERNOZY-ROZAND C., 22
COLLIN S., 27	FONTANEL D., 28, page 2 de couverture	MARTIN A., 9	VIGNOLA C. L., 34
COLONNA P., 30		MELCION J.-P., 28	

La science alimentaire de A à Z - 3^e éd.

ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R.

Éditions Tec & Doc

Englobant des considérations biologiques, physicochimiques, nutritionnelles, toxicologiques et organoleptiques, *La science alimentaire de A à Z* dresse avec ses 4400 entrées un panorama unique de cette spécialité multidisciplinaire.

608 p., 16 x 24 cm, relié, 3^e édition, 2002, 145 figures, 149 tableaux,
ISBN : 2-7430-0568-8, 105 €



- Additifs et auxiliaires de fabrication dans les IAA, 5
- Aliments dérivés des biotechnologies modernes, 14
- Aliments fonctionnels, 6
- Analyse des risques alimentaires, 18
- Animal food production, 14
- Appellations d'origine contrôlée et productions animales, 45
- Apports nutritionnels conseillés pour la population française, 9
- assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques (L'), 24
- Atlas de poche de nutrition, 2
- Bacillus cereus, 17
- Bactéries lactiques - De la génétique aux ferments, 6
- Bactéries lactiques et probiotiques, 8
- Campylobacter, 21
- Chimie analytique en solution, 25
- Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, 2
- Commission du codex alimentarius, 14
- comportements alimentaires (Les), 8
- Comportements et consommations alimentaires en France, 7
- composition des aliments (La), 4
- Connaissance des aliments, 3
- couleur des aliments (La), 10
- Créer et gérer une petite entreprise agroalimentaire, 44
- Créer et gérer une petite minoterie ou une boulangerie-pâtisserie, 44
- Dangers biologiques et consommation des viandes, 20
- Dictionnaire agroalimentaire, 47
- Dictionnaire des mots du sensoriel, 11
- Droit communautaire et international de la sécurité des aliments, 44
- Droit des appellations d'origine et indications de provenance, 44
- Du nutriment au médicament, 3
- eau dans les aliments (L'), 26
- Éduquer les mangeurs ?, 2
- emballage des denrées alimentaires de grande consommation (L'), 43
- emballages actifs (Les), 43
- Encyclopédie des vitamines, 3
- Entérobactéries, 22
- équilibre nutritionnel (L'), 4
- Escherichia coli O157:H7, 22
- état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2010 (L'), 12
- Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés, 12
- Évaluation sensorielle, 10
- Faut-il avoir peur des contaminants ?, 14
- Fondements physicochimiques de la technologie laitière, 34
- Fraudes alimentaires, 26
- fromage (Le), 38
- General standard for food additives, 14
- Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière, 33
- Génie industriel alimentaire, 30
- Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agroalimentaires, 13
- gestion matières dans l'industrie laitière (La), 37
- Grand dictionnaire illustré de parasitologie médicale et vétérinaire, 17
- Guide technique Air comprimé, 32
- Guide technique Froid industriel, 32
- Guide technique Gestion énergétique, 32
- Huiles végétales, 28
- Hygiène des denrées alimentaires, 14
- Index des prix et des normes agricoles 2010 - 2011, 45
- Initiation à la technologie fromagère, 38
- Introduction à l'analyse nutritionnelle des denrées alimentaires, 27
- Introduction à la toxicologie nutritionnelle, 19
- Introduction à la transformation industrielle des fruits, 40
- Labo-stat, 24
- Lait, nutrition et santé, 35
- Lécithine, métabolisme et nutrition, 5
- Lipides et corps gras alimentaires, 9
- Listeria, 22
- Manuel méthodologique, 10
- Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques, 13
- Matériaux au contact des aliments : réglementation, 43
- Mathématiques appliquées à l'agroalimentaire, 29
- matière grasse laitière (II) (La), 33
- Mémento fruits et légumes, 39
- Méthodes d'analyses immunochimiques pour le contrôle de qualité dans les IAA, 25
- Méthodes instrumentales d'analyse chimique et applications, 23
- Micro-organismes & droit, 36
- Microbiologie alimentaire, 20
- Microbiologie alimentaire (2 vol.), 16
- Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire, 21
- Microencapsulation, 32
- Minéraux et produits laitiers, 36
- Mise en œuvre des matières agroalimentaires, 30
- Modélisation rhéologique structurelle, 31
- Moisissures des aliments peu hydratés, 19
- Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries, 19
- Nutrition de la conception à l'enfance, 7
- Physiologie sensorielle à l'usage des IAA, 11
- Plantes aromatiques : épices, aromates, condiments et leurs huiles essentielles, 42
- polyphénols en agroalimentaire (Les), 8
- Polyphénols et procédés, 27
- Précis des risques alimentaires, 13
- procédés agroalimentaires (Les), 31
- Procédure de gestion des collections et modes opératoires de congélation des microorganismes d'intérêt laitier, 36
- Production animale, 14
- produits laitiers (Les), 35
- Répertoire général des aliments, 37
- Rhéologie et analyse de texture des aliments, 26
- Risques et crises alimentaires, 16
- science alimentaire de A à Z (La), 46
- Science des aliments, 46, volet de couverture
- Science et technologie de l'œuf, 41
- Science et technologie du lait, 34
- Sécurité alimentaire du consommateur, 18
- Sociologie d'une crise alimentaire, 15
- spectroscopie infrarouge (La), 23
- Structures et technofonctions des protéines du lait, 38
- Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, 14
- Technologie des légumes, 40
- Technologie des pulvérulents dans les IAA, 28
- Technologies de transformation des fruits, 39
- Technologies des produits de charcuterie et des salaisons, 40
- Transformation du Lait, 34
- Transformer les céréales locales pour les marchés urbains, 42
- Valorisation de l'amidon de blé, 42
- vitamines dans les industries agroalimentaires (Les), 9