

Le parfum de la fraise

Type de contenu : Texte

Type de médiation : sans médiation

Titre(s) : Le parfum de la fraise [Texte imprimé] : mystérieuses molécules / Peter Atkins ; traduit de l'anglais [2e édition] par Gilberte Chambaud

Est une traduction de : Atkin's molecules

Auteur(s) : Atkins, Peter William (1940-....)

Autre(s) responsabilité(s) : Chambaud, Gilberte (Traducteur)

Editeur, producteur : Paris : Dunod, DL 2005
(25-Baume-les-Dames; impr. IME)

Description matérielle : 1 vol. (VII-263 p.)

ISBN : 2-10-007596-9

Classification décimale Dewey : 541.22 23

Note(s) : Sommaire de l'ouvrage : - Les substances simples : L'air, l'eau et l'ammoniac, le brouillard, la pollution et les pluies acides. - Les combustibles, les corps gras et les savons : Le gaz naturel et le GPL, l'essence et le charbon, L'alcool et le vinaigre, Les graisses et les huiles, le beurre et la margarine, les savons et les détergents. - Les polymères synthétiques et naturels : Les polymères et les plastiques, le caoutchouc, les polyesters et les résines acryliques, le nylon, les cheveux, la laine et la soie, le sucre, l'amidon et la cellulose. - Le goût et les odeurs : Le sucré, l'acidité et l'amertume, fort, épicé et frais, la bonne chère et les barbecues, les fruits et la nourriture, les fleurs et les huiles essentielles, Les odeurs animales. - La vision et les couleurs : La vision, les feuilles, les carottes et les flamants roses, les fleurs, les fruits et le vin, les meurtrissures, le brunissement et le hâle. - L'ombre et la lumière : Les calmants et les tranquillisants, les stimulants, les produits nocifs, le sexe.

Résumé ou extrait : Dans ce livre en couleur, Peter Atkins nous fait découvrir, dans un langage simple et accessible, plus de 200 molécules de notre environnement quotidien, des plus simples aux plus complexes. «Le plus beau livre de chimie jamais écrit». (New Scientist).

Sujet(s) : composé moléculaire
odeur
perception gustative

Sujet - Nom commun : Molécules

Structure moléculaire