

La chimie et l'alimentation, pour le bien-être de l'homme

Type de contenu : Texte

Type de médiation : sans médiation

Titre(s) : La chimie et l'alimentation, pour le bien-être de l'homme [Texte imprimé] / Marie-Josèphe Amiot-Carlin, Marc Anton, Monique Axelos [et al.] ; coordonné par Minh-Thu Dinh-Audouin, Rose Agnès Jacquesy, Danièle Olivier [et al.]

Autre(s) responsabilité(s) : Maison de la chimie - Éditeur scientifique

Editeur, producteur : Les Ulis : EDP sciences, DL 2010
(01-Péronnas; Impr. SEPEC)

Description matérielle : 242 p.

Collection : L'actualité chimique livres

ISBN : 978-2-7598-0562-4

EAN : 9782759805624

Appartient à la collection : L'Actualité chimique 1958-007X 2010

Classification décimale Dewey : 664.07 23

Note(s) : Sommaire : 1.Bienfaits et risques : la recherche de l'équilibre 2.Alimentation : les différentes facettes de la qualité 3.Couleur et coloration des aliments, une simple affaire de chimie? 4.Des additifs pour texturer des aliments 5.La chimie au service du goût 6.Le chocolat est-il bon pour la santé? 7.Que mangerons-nous demain? 8.L'homme et son métabolisme : une usine chimique 9.La construction des aliments : une question de chimie 10.Au menu de nos cousins : diversité, perception gustative et chimie des aliments primates 11.La science et la technologie de l'alimentation vues par la chimie du bouillon 12.La chimie en agriculture : les tensions et les défis pour l'agronomie

Résumé ou extrait : Nous sommes tous pointilleux sur la qualité de ce que nous avons dans nos assiettes. Nous sommes tous méfiants des interventions humaines qui ont pu venir altérer les bons produits d'origine. Cependant, observant les pratiques nouvelles, qualifiées d'industrielles, dans l'agriculture, le conditionnement, la distribution, nous savons bien qu'elles sont le résultat de nos genres de vie urbanisés, de l'accroissement des populations, de nos goûts de consommation. Ces fameuses pratiques industrielles, quand tout est dit, sont surtout à base de chimie : phytosanitaires pour l'agriculture, additifs alimentaires en tout genre pour la conservation, pour le goût, pour la qualité sanitaire... Nous voilà au coeur de l'ambiguïté : méfiants de la chimie mais vivant de la chimie, mais demandeurs objectifs, souvent même inconsciemment, de chimie. Ce livre met de l'ordre dans ces idées contradictoires. On y voit les

contraintes que s'impose l'industrie agroalimentaire (ou qui lui sont imposées) : priorité absolue à l'innocuité des produits, mais aussi satisfaction du consommateur. On voit le soin de la démarche industrielle qui veut gagner sur tous les plans : séduction de l'aspect, perfection sanitaire, qualité du goût, qualité sensorielle par les textures, sophistication des préparations, conservation... et les progrès que la recherche scientifique lui permet de faire dans la poursuite de ces objectifs. De grands spécialistes du domaine, responsables de l'INRA, de l'Afssa (Agence française pour la sécurité sanitaires des aliments), chercheurs et responsables de l'industrie viennent nous dire pour les uns comment cerner les demandes profondes de nos concitoyens en matière d'alimentation (par la description des processus biologiques mais aussi, en éthologue, en ayant recours à l'étude du comportement de nos lointains parents, les grands singes), pour d'autres comment faire rentrer dans la pratique toutes les exigences de la démarche réglementaire, pour d'autres encore traitant de cas concrets : vous saurez tout sur les bienfaits du chocolat, sur la nature des additifs alimentaires des sauces et préparations, le contrôle et la préservation des couleurs. Avant tout, vous aurez compris que la recherche scientifique la plus avancée (chimie analytique, chimie-physique) est amplement sollicitée dans ce domaine et avec succès : nos assiettes n'en attendaient pas moins !

Sujet(s) : biotechnologie
alimentation (nutrition)

Sujet - Nom commun : Aliments -- Biotechnologie -- Qualité -- Contrôle
Biotechnologie agricole

Forme, genre ou caractéristiques physiques : Actes de congrès