

Les arômes alimentaires

Titre(s) : Les arômes alimentaires

Auteur(s) : Jaubert, Jean-Noël

Editeur, producteur : Paris : PUF (Presses universitaires de France), imp. 1983

Description matérielle : 1 vol. (127 p.) : fig. ; 18 cm

Collection : Que sais-je ? 2104 0768-0066

ISBN : 978-2-13-037984-3

Appartient à la collection : Que sais-je ? 2104 0768-0066

Note(s) : Bibliogr. p. 126

Note sur le contenu : I. Historique : Connaissance et utilisation des produits aromatiques avant notre ère ; Du début de notre ère aux XIXe siècle ; Les deux derniers siècles. - II. Les arômes des aliments : Que contiennent nos aliments ? ; Nature chimique des corps odorants, etc. - III. Les aromatisants : Pourquoi faire appel à des aromatisants ; Différents types d'aromatisants, etc. - IV. Perception des arômes : Physiologie de l'olfaction ; Interprétation des données, etc. - V. Les matières premières aromatiques : Les extraits aromatiques des végétaux ; Les produits de réaction ; Les produits de synthèse ; Supports et solvants. - VI. Les compositions : L'art de la composition ; Fabrication des aromatisants, etc. - VII. Aromatisant et consommateur : L'aromatisant dans l'aliment ; Toxicologie et législation ; Naturel ou empoisonné

Sujet(s) : Aromatisants

Aliments

Aromatisants Aliments Additifs

Sujet - Nom commun : Que sais je