

Structure des aliments et effets nutritionnels

Titre(s) : Structure des aliments et effets nutritionnels [Texte imprimé] / Anthony Fardet, Isabelle Souchon, Didier Dupont, coordinateurs ; [préface de Jean Fioramonti]

Autre(s) responsabilité(s) : Fardet, Anthony (Directeur de publication)
Souchon, Isabelle (1966-....) (Directeur de publication)
Dupont, Didier (Directeur de publication)
Fioramonti, Jean (Préfacier)

Editeur, producteur : Versailles : Éd. Quae, DL 2013, cop. 2013

Description matérielle : 1 vol. (461 p.-VIII p. de pl.) : ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul. ; 24cm

Collection : Collection Synthèses 1777-4624

ISBN : 978-2-7592-2012-0

EAN : 9782759220120

Appartient à la collection : Synthèses (INRA) 1777-4624

Classification décimale Dewey : 613.2 22

Note sur les bibliographies et les index : Notes bibliogr. en fin des chapitres

Résumé ou extrait : La quatrième de couv. indique : "Des avancées scientifiques récentes en nutrition et en sciences des aliments nous permettent de regarder autrement notre alimentation. L'aliment n'est plus considéré seulement comme la somme de ses constituants mais comme une structure physique complexe qui influence le devenir digestif des nutriments, leurs effets métaboliques et in fine leurs effets sur la santé à long terme. Par exemple, à composition strictement identique, un pain et des pâtes alimentaires à base de blé dur ont des effets nutritionnels très différents, le premier étant un sucre rapide et le second un sucre lent avec les conséquences métaboliques importantes que l'on connaît au niveau notamment de la régulation de la glycémie. On pourrait ainsi multiplier les exemples. Cet ouvrage collectif présente un état de l'art sur l'influence des caractéristiques physiques et physicochimiques de la matrice alimentaire sur son devenir digestif et métabolique. Les auteurs y analysent les effets sur la santé des nutriments en considérant à la fois les macronutriments, les micronutriments et les fibres. Il ne s'agit plus de d'envisager la nutrition selon une seule perspective quantitative mais aussi selon une perspective qualitative impliquant des notions d'interaction des nutriments dans la matrice, de bioaccessibilité enzymatique et de biodisponibilité digestive. L'originalité de l'ouvrage est de suggérer de nouvelles perspectives de recherche en science des aliments via l'ingénierie réverse, c'est-à-dire partir des effets santé recherchés pour remonter à la formulation et au procédé de transformation de l'aliment. A l'interface de la science des aliments et de la nutrition humaine, l'ouvrage s'adresse aux chercheurs et enseignants-chercheurs, aux étudiants et aux scientifiques de l'industrie agroalimentaire. Il pourra aussi intéresser le milieu médical,

comme les nutritionnistes, les cliniciens et les diététiciens."

Sujet - Nom commun : Aliments -- Aspect nutritionnel

Aliments -- Aspect médical

Digestion

Nutrition

Appareil digestif -- Effets physiologiques