

****Le grain de blé : Composition et utilisation**** de Pierre Feillet :

1. Des blés aux farines
2. Protéines
3. Amidon, pentosanes et lipides
4. Enzymes
5. De la farine à la pâte et de la pâte au pain
6. Biscuits, pâtes alimentaires et autres produits dérivés du blé
7. Régulateurs des farines et agents de levée des pâtes
8. Méthodes d'appréciation de la qualité
9. Valeur nutritionnelle
10. Économie de la filière blé

****Épilogue**