

Connaissance des aliments : bases alimentaires et nutritionnelles de la diététique

Auteur : Émilie Fredot

SOMMAIRE (aperçu)

- Généralités / Introduction à l'étude des aliments :

* Notion de qualité (organoleptique, hygiénique, nutritionnelle, rapport qualité/prix)

* Modifications dues aux traitements et procédés technologiques

- Étude des procédés de conservation des denrées alimentaires :

* Principes de conservation

* Incidences sur la qualité nutritionnelle et organoleptique

* Commercialisation, stockage et distribution

- Étude des groupes d'aliments :

* Produits laitiers : lait, laits modifiés, fromages

* Viandes : boucherie, volailles, charcuterie

* Produits de la pêche

* Œufs et ovoproduits

* Produits céréaliers

* Légumes et fruits frais

* Légumes et fruits secs

* Soja et dérivés

* Sucre et produits sucrés

* Matières grasses alimentaires

* Boissons

* Herbes, épices et condiments

* Édulcorants

- Réglementation et recommandations :

* Normes et étiquetage

* Sécurité alimentaire et hygiène

* Recommandations nutritionnelles