

Sommaire abrégé — Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments, Tome 2 Jean-Claude Cheftel, Henri Cheftel, Pierre Besançon

1. Qualité et caractères organoleptiques des aliments.
2. Besoins alimentaires et qualité nutritionnelle des aliments.
3. Aspects toxicologiques des aliments.
4. Traitements de préservation des aliments.
5. Emballages pour produits alimentaires.
6. Hygiène et propreté des installations alimentaires.
7. Rappels biochimiques et mécanismes de détérioration des aliments.