

Sommaire — Qualité, énergie et tables de composition

Coordonnateur : François M. (Société scientifique d'hygiène alimentaire)

1. Pour une stratégie de la qualité dans l'industrie laitière

2. Contrôles et méthodes d'évaluation de la qualité

- Hygiène
- Analyses physico-chimiques
- Analyses microbiologiques
- Évaluation sensorielle

3. Valeur nutritionnelle du lait et des produits laitiers

(Paccalin J., Galantier M.)

4. Éléments de composition des fromages

(Favier J.-C.)

5. Tables de composition (valeurs nutritives et énergétiques)

- Lait de vache
- Lait de brebis
- Lait de chèvre
- Produits laitiers courants

6. Chapitres techniques sur la composition des laits (lipides, protéines, minéraux)

- Facteurs d'influence : alimentation, race, saison
- Incidence sur la qualité des produits

7. Annexes et tables

- Grandes tables de composition
- Index
- Lexique des termes utilisés en industrie laitière