

Sommaire

Alimentation et processus technologiques

1. Introduction — enjeux de la chaîne de l'alimentation (p.9)
 2. Acteurs, filières et territoires du produit alimentaire (p.47)
 3. Ligne de production et opérations unitaires (ex. filtration) (p.81)
 4. Technologie des corps gras (ex. : la margarine) — formulation et procédés (p.103)
 5. Agents de texture, additifs et matériaux d'apport (p.117)
 6. Utilisation du vivant et écologie microbienne en bio-industrie (fermentations, cultures) (p.131)
 7. Contrôles en bio-industrie et sécurité (HACCP, Paquet hygiène, normes) (p.157)
 8. Matériels et applications : filtration, centrifugation, osmose inverse, surgélation... (p.199)
 9. Analyse sensorielle, qualité organoleptique et présentation des produits (p.223)
 10. Nutrition, santé publique et valeur nutritionnelle des produits transformés (p.253)
 11. Traitement des effluents, durabilité et perspectives (p.267)
- Annexes : glossaire, liste des abréviations, bibliographie, index