

# Sommaire

Avant-propos .....	V
Sigles et abréviations .....	VII
Introduction générale à l'étude des aliments .....	1
1. Définition et présentation des différents groupes d'aliments .....	1
2. La qualité des aliments .....	11
<b>Chapitre 1. Les végétaux frais : légumes et fruits frais</b> .....	13
1. Classification des végétaux frais .....	13
2. Qualités organoleptiques des végétaux frais .....	16
3. Qualité nutritionnelle des végétaux frais .....	18
4. Qualité sanitaire des végétaux frais .....	37
5. Méthodes de conservation des végétaux frais .....	38
6. Les autres végétaux frais .....	50
7. Place des végétaux frais dans l'alimentation .....	66
<b>Chapitre 2. Les végétaux secs : légumes secs, fruits naturellement secs et fruits séchés</b> .....	72
1. Étude des légumes secs .....	72
2. Étude des fruits secs .....	80
3. Place des végétaux secs dans l'alimentation .....	89
<b>Chapitre 3. Les matières grasses alimentaires</b> .....	90
1. Présentation des matières grasses alimentaires, matières premières utilisées et classification .....	90
2. Étude des différentes matières grasses alimentaires .....	99

3. Conséquences des principaux traitements subis par les matières grasses alimentaires . . . . .	143
4. Place des matières grasses alimentaires dans l'alimentation . . . . .	151
<b>Chapitre 4. Le(s) sucre(s) et les produits sucrés . . . . .</b>	<b>153</b>
1. Le sucre ou saccharose . . . . .	153
2. Les confitures, gelées, marmelades et autres produits similaires . . . . .	162
3. Le miel et ses dérivés . . . . .	168
4. Le cacao et le chocolat . . . . .	171
5. Les produits glacés : sorbets, glaces et crèmes glacées . . . . .	181
6. Les confiseries . . . . .	185
7. Place du (des) sucre(s) et des produits sucrés dans l'alimentation . . . . .	187
<b>Chapitre 5. Les boissons . . . . .</b>	<b>191</b>
1. Classification des boissons . . . . .	191
2. Origine et matières premières des boissons . . . . .	193
3. Les eaux de boisson . . . . .	193
4. Les boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) . . . . .	212
5. Les boissons stimulantes . . . . .	222
6. Les tisanes . . . . .	232
7. Les boissons alcoolisées ou boissons alcooliques . . . . .	234
8. La place des boissons dans l'alimentation . . . . .	243
<b>Chapitre 6. Le soja et ses dérivés . . . . .</b>	<b>246</b>
1. L'étude de la graine de soja brute . . . . .	246
2. Les différentes formes de soja commercialisées . . . . .	249
3. Les études en cours concernant les éventuels intérêts du soja . . . . .	259
4. Place du soja dans l'alimentation . . . . .	261
<b>Chapitre 7. Les fines herbes, épices et autres condiments . . . . .</b>	<b>262</b>
1. Les fines herbes . . . . .	262
2. Les épices . . . . .	265
3. Les autres condiments . . . . .	268
4. Les vinaigres . . . . .	269
5. Conclusion . . . . .	270
<b>Chapitre 8. Nouveaux produits alimentaires . . . . .</b>	<b>271</b>
1. Les buts primaires de la technologie moderne . . . . .	271
2. Les principaux exemples d'application des nouvelles technologies alimentaires . . . . .	272
3. Conclusion : vers une alimentation 2.0 ? . . . . .	299