



Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant

Marlène Frénot, Elisabeth Vierling

Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant Marlène Frénot, Elisabeth Vierling

Une alimentation optimisée doit satisfaire les besoins énergétiques et les besoins en matière par des apports alimentaires équilibrés. En pratique, ces apports peuvent être fournis par l'association de nutriments très variés. La connaissance de ces nutriments sous l'angle biochimique (structurale et métabolique) est un préalable incontournable pour établir des rations répondant à ces critères. D'autres paramètres sont également pris en compte : études épidémiologiques, études cliniques, résultats de l'expérimentation animale. Ces données sont étroitement imbriquées et leur mise en relation conduit à une approche réfléchie et rationnelle de la diététique du sujet bien portant. C'est pourquoi les auteurs ont choisi de les rassembler, dans la série Sciences des aliments, sous la forme d'un seul et même volume. La première partie est consacrée à l'étude des nutriments : eau, macro et micronutriments, et à leur biodisponibilité. Elle a pour objectif de fournir les connaissances de biochimie nécessaires à une approche raisonnée des problèmes relatifs à l'alimentation. La deuxième partie développe de façon synthétique le thème de la diététique du bien portant : enfant, adolescent, adulte... Elle s'appuie sur une analyse réfléchie des rations recommandées par les instances nationales et internationales. Elle est élargie aux nouveaux concepts résultant des évolutions des modes de vie, de la technologie alimentaire et de la distribution ainsi que des contextes psycho-socio-professionnels. La troisième partie donne les tables et valeurs de références en matière de diététique. Deuxième ouvrage d'une série consacrée aux sciences des aliments, ce livre concerne les étudiants préparant les BTS Diététique, BTS Economie sociale et familiale, BTS Hôtellerie restauration, BTS Qualité dans les industries alimentaires et bio-industries, BTS Biochimiste, BTSA Industries agro-alimentaire

 [Télécharger Biochimie des aliments : Diététique du sujet bie ...pdf](#)

 [Lire en ligne Biochimie des aliments : Diététique du sujet b ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant Marlène Frénot, Elisabeth Vierling

297 pages

Présentation de l'éditeur

Une alimentation " optimisée " doit satisfaire les besoins énergétiques et les besoins en matière par des apports alimentaires équilibrés. En pratique, ces apports peuvent être fournis par l'association de nutriments très variés. La connaissance de ces nutriments sous l'angle biochimique (structurale et métabolique) est un préalable incontournable pour établir des rations répondant à ces critères. D'autres paramètres sont également pris en compte : études épidémiologiques, études cliniques, résultats de l'expérimentation animale. Ces données sont étroitement imbriquées et leur mise en relation conduit à une approche réfléchie et rationnelle de la diététique du sujet bien portant. C'est pourquoi les auteurs ont choisi de les rassembler, dans la série Sciences des aliments, sous la forme d'un seul et même volume. La première partie est consacrée à l'étude des nutriments : eau, macro et micronutriments, et à leur biodisponibilité. Elle a pour objectif de fournir les connaissances de biochimie nécessaires à une approche raisonnée des problèmes relatifs à l'alimentation. La deuxième partie développe de façon synthétique le thème de la diététique du bien portant : enfant, adolescent, adulte... Elle s'appuie sur une analyse réfléchie des rations recommandées par les instances nationales et internationales. Elle est élargie aux nouveaux concepts résultant des évolutions des modes de vie, de la technologie alimentaire et de la distribution ainsi que des contextes psycho-socio-professionnels. La troisième partie donne les tables et valeurs de références en matière de diététique. Deuxième ouvrage d'une série consacrée aux sciences des aliments, ce livre concerne les étudiants préparant les BTS Diététique, BTS Economie sociale et familiale, BTS Hôtellerie restauration, BTS Qualité dans les industries alimentaires et bio-industries, BTS Biochimiste, BTSA Industries agro-alimentaires, et le DUT Biologie appliquée. Il s'adresse aussi aux professeurs enseignant dans ces sections ainsi qu'en baccalauréat professionnel Bio-industries de transformation, BEP Bioservices, BEP Carrières sanitaires et sociales, Baccalauréat STL Biochimie génie biologique.

Download and Read Online Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant Marlène Frénot, Elisabeth Vierling #AM2TV5JUD7F

Lire Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling pour ebook en ligne Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling à lire en ligne. Online Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling ebook Téléchargement PDF Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling Doc Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling Mobipocket Biochimie des aliments : Diététique du sujet bien portant par Marlène Frénot, Elisabeth Vierling EPub

AM2TV5JUD7FAM2TV5JUD7FAM2TV5JUD7F