

Alimentation, processus technologiques et contrôles



APPLICATIONS PRATIQUES ET DIRIGÉES

Coordination

Alain Branger
Marie-Madeleine Richer
Sébastien Roustel

Ouvrage collectif

GUIDE



2-664-54-1

educagri
éditions

SOMMAIRE

Introduction

Thème 1 : Acteurs et territoires du produit alimentaire	11
Thème 2 : La ligne de production	17
Thème 3 : Étude d'une opération : la filtration	29
Thème 4 : L'utilisation des agents de texture	39
Thème 5 : L'utilisation du vivant	45
Thème 6 : Écologie microbienne et alimentation	55
Thème 7 : Le contrôle en bio-industrie, agriculture et environnement	61
Thème 8 : L'analyse sensorielle	67
Thème 9 : Le système qualité	77
Thème 10 : Nutrition et alimentation	83
Thème 11 : La diversité des produits et leur présentation	91
Thème 12 : Effluents des entreprises agroalimentaires	97