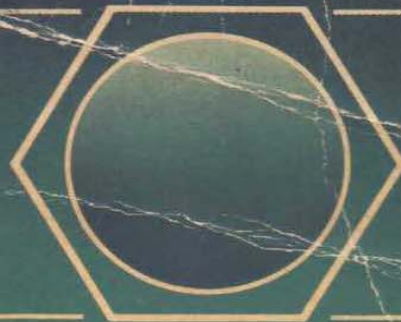


BIOCHIMIE APPLIQUEE

Collection dirigée
par Claude Costes



Claude Costes

A. Chominot, J. Culioli, R. Douillard, I. Gastineau, P. Guy,
O. de Mathan, B. Monties, A. Mouranche, L. Petit, D. Sauvant.

PROTEINES FOLIAIRES ET ALIMENTATION

gauthier-villars

PROTEINES LIPIDES
DOSAGE EXTRACTION
TEXTURATION
NUTRITION

table des matières

C. COSTES. Présentation de la collection « Biochimie appliquée »	V
C. COSTES. Introduction	IX
C. COSTES. Biochimie des protéines foliaires	1
A. MOURANCHE. Problèmes posés par le dosage des protéines dans l'Agro-alimentaire	39
R. DOUILLARD. Composés lipidiques accompagnant les protéines foliaires	69
B. MONTIES. Les antinutritionnels des protéines foliaires	93
P. GUY. La sélection végétale et la production agronomique de protéines foliaires	121
L. PETIT. Obtention des isolats protéiques	149
I. GASTINEAU. La préparation industrielle de la protéine verte de Luzerne	159
X J. CULIOLI. La texturation des protéines	183
✓ D. SAUVANT. Protéines foliaires en alimentation animale	211
✓ A. CHOMINOT. Protéines foliaires et alimentation. Perspectives économiques	229