



Alimentation des personnes âgées

Laurent Mosoni, Dominique Dardevet

► To cite this version:

Laurent Mosoni, Dominique Dardevet. Alimentation des personnes âgées. Structure des aliments et effets nutritionnels, 28, Editions Quae, 461 p., 2013, 978-2-7592-2012-0. hal-02810417

HAL Id: hal-02810417

<https://hal.inrae.fr/hal-02810417>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Un livre des Éditions Quæ



Structure des aliments et effets nutritionnels

Anthony Fardet, Isabelle Souchon,
Didier Dupont, coord.

2013, Éditions Quæ

Collection *Synthèses*

472 pages

ISBN 978-2-7592-2012-0, référence 02391

65 euros

Disponible au format numérique sur www.quæ.com

Des avancées scientifiques récentes en nutrition et en sciences des aliments nous permettent de regarder autrement notre alimentation. L'aliment n'est plus considéré seulement comme la somme de ses constituants mais comme une structure physique complexe qui influence le devenir digestif des nutriments, leurs effets métaboliques et *in fine* leurs

effets sur la santé à long terme. Par exemple, à composition strictement identique, un pain et des pâtes alimentaires à base de blé dur ont des effets nutritionnels très différents, le premier étant un sucre *rapide* et le second un sucre *lent* avec les conséquences métaboliques importantes que l'on connaît au niveau notamment de la régulation de la glycémie. On pourrait ainsi multiplier les exemples.

Cet ouvrage collectif présente un état de l'art sur l'influence des caractéristiques physiques et physicochimiques de la matrice alimentaire sur son devenir digestif et métabolique. Les auteurs y analysent les effets sur la santé des nutriments en considérant à la fois les macronutriments, les micronutriments et les fibres. Il ne s'agit plus de d'envisager la nutrition selon une seule perspective quantitative mais aussi selon une perspective qualitative impliquant des notions d'interaction des nutriments dans la matrice, de bioaccessibilité enzymatique et de biodisponibilité digestive.

L'originalité de l'ouvrage est de suggérer de nouvelles perspectives de recherche en science des aliments *via* l'ingénierie inverse, à savoir partir des effets santé recherchés pour remonter à la formulation et au procédé de transformation de l'aliment.

À l'interface de la science des aliments et de la nutrition humaine, l'ouvrage s'adresse aux chercheurs et enseignants-chercheurs, aux étudiants et aux scientifiques de l'industrie agroalimentaire. Il pourra aussi intéresser le milieu médical, comme les nutritionnistes, les cliniciens et les diététiciens.

Anthony Fardet est ingénieur de l'AgroParisTech, docteur en nutrition humaine de l'université d'Aix-Marseille II et chargé de recherches à l'Inra, unité de Nutrition humaine.

Isabelle Souchon est docteur en Génie des procédés alimentaires de l'université de Bourgogne, directrice de recherche à l'Inra, unité mixte de recherche de Génie et microbiologie des procédés alimentaires.

Didier Dupont est docteur en Sciences de la vie et de la santé de l'université de Bourgogne-Franche-Comté et directeur de recherche à l'Inra, unité mixte de recherche Science et technologie du lait et de l'œuf.

PARTIE I. MATRICES ALIMENTAIRES ET ALIMENTS MODÈLES

1. La matrice alimentaire : définition, classification et caractérisation

PARTIE II. LES ÉTAPES CLÉS DE LA PHYSIOLOGIE DIGESTIVE

2. Rôle de la sphère orale
3. L'estomac : rôle de la cinétique de vidange gastrique
4. Les étapes clés de la digestion : l'intestin grêle
5. Les étapes clés de la digestion : le côlon
6. Le mucus
7. Hydrolyse enzymatique des aliments
8. De la bioaccessibilité aux effets santé

PARTIE III. DES MATRICES COMPLEXES AUX EFFETS MÉTABOLIQUES ET SANTÉ

9. Impact de la matrice alimentaire des aliments de type grains et graines
10. Devenir digestif des matrices végétales de type fruits, légumes et boissons dérivées
11. Devenir digestif des matrices laitières : application aux fractions protéiques
12. Devenir digestif des lipides des matrices laitières
13. Devenir digestif des matrices animales de type viande
14. Devenir digestif et effets métaboliques des matrices formulées à base de lipides

15. Matrice alimentaire et biodisponibilité des caroténoïdes
16. Structure physique des fibres alimentaires et devenir fermentaire
17. Devenir digestif des polyphénols des fruits et légumes
18. Devenir digestif des polyphénols des grains et graines

PARTIE IV. MODÉLISER LE DEVENIR DIGESTIF DE L'ALIMENT

19. Les modèles humains
20. Les modèles animaux
21. Les modèles *in vitro*
22. Les modèles *in silico*

PARTIE V. DES EFFETS SANTÉ À L'ALIMENT : INGÉNIERIE RÉVERSE ET ALIMENTS FONCTIONNELS

23. Sucres lents, préhydrolyse et préfermentation
24. Préhydrolyse de l'acide férulique lié pour augmenter sa biodisponibilité
25. Stratégies de contrôle de la biodisponibilité des lipides
26. Aliments et contrôle de l'allergénicité
27. Alimentation des nouveau-nés et formules infantiles
28. L'alimentation des personnes âgées

BON DE COMMANDE à retourner à : Éditions Quæ - c/o Inra - RD 10 - 78026 Versailles Cedex

☒ Oui, je commande un exemplaire de "**Structure des aliments et effets nutritionnels**". réf. 02391
J'envoie ce bon de commande et mon règlement de 70 euros (65 euros + 5 euros de frais de port en France métropolitaine*)

Mes informations personnelles :

Nom et Prénom(s) :

Téléphone :

Adresse

Code postal.

Ville :

☐ Je souhaite être informé des nouveautés des Éditions Quæ

email :

* Frais de port pour envoi en Allemagne, benelux, Italie, Espagne, Royaume-Uni : 10 €. Tarifs pour plusieurs exemplaires et pour autres pays : nous consulter.

Je choisis mon moyen de paiement :

☐ Demande de proforma

☐ Règlement par chèque sur une banque française à l'ordre de Éditions Quæ

☐ Règlement par virement bancaire au Crédit Agricole (Ile-de-France), St Cyr-l'École

| 18206 | 00033 | 29681014001 | 23 | Bic : AGRIFRPP882

☐ Règlement par carte bancaire portant le sigle CB (Visa, Eurocard, Mastercard)

| |

N° de contrôle : | | | |
Indiquer les 3 derniers chiffres du numéro figurant au dos de la CB

Date d'expiration : | | | | |

Signature obligatoire

Dans la même thématique



Flores protectrices
pour la conservation
des aliments

Monique Zagorec,
Souad Christieans, coord.
Collection *Synthèses*
ISBN : 978-2-7592-1920-9
réf. 02367

29,00 euros



L'alimentation sous contrôle
Tracer, auditer, conseiller

Laure Bonnaud, Nathalie Joly, coord.
Collection *Sciences en partage*
ISBN : 978-2-7592-1850-9
réf. 02334

29,00 euros