

1. Record Nr.	UNINA9910774699203321
Autore	Prache Sophie
Titolo	Qualité des Aliments d'origine Animale : Production et Transformation
Pubbl/distr/stampa	Versailles : , : Quae, , 2021 ©2021
ISBN	2-7592-3278-6
Descrizione fisica	1 online resource (173 pages)
Collana	Matière à débattre et Décider
Altri autori (Persone)	Santé-LhoutellierVéronique DonnarsCatherine
Disciplina	591.53
Soggetti	Animals - Food
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di contenuto	Introduction 5 -- Un contexte charniere pour les aliments d'origine animale 5 -- Un perimetre et un cadre d'analyse qui embrassent toute la chaine -- de fabrication des aliments 8 -- Les principes et la demarche de l'expertise scientifique collective 11 -- 1. Tendances de consommation des aliments d'origine animale 13 -- Tendances generales 13 -- Consommation par categories de produits 14 -- Comportements des consommateurs 24 -- 2. Effets sur la sante 29 -- Contribution a la couverture des besoins nutritionnels humains 29 -- Risques sanitaires microbiologiques et chimiques 33 -- Relations entre consommation de produits animaux -- et maladies chroniques 44 -- Orientations pour la consommation et approches benefices-risques 50 -- 3. Proprietes et variabilite des produits bruts -- selon les conditions d'elevage et d'abattage 53 -- Principales proprietes des produits bruts 53 -- Facteurs de variation de la qualite des produits bruts et transformes 59 -- Construction et alteration de la qualite des produits pendant -- la phase d'elevage 61 -- Antagonismes et synergies entre proprietes 68 -- 4. Variabilite de la qualite des produits transformes 75 -- Classements des aliments d'origine animale 76 -- Operations majeures modifiant la qualite 81 -- Compromis effectues au cours de la fabrication des produits 94 -- Innovations de rupture 102 -- 5. Specificites des produits animaux sous signe de qualite 105 -- Demarches de construction de la qualite 106 -- Engagements et

repercussions de l'agriculture biologique 109 -- Strategies de developpement des filieres sous SIQO 112 -- 6. Controler la qualite des aliments 115 -- Gestion du risque et de l'information 115 -- Controles, tracobilite et aspects juridiques 117 -- Authentification de l'origine et des conditions d'elaboration du produit 118 -- Indicateurs et methodes de mesure de la qualite 120 -- Approches multicriteres et compromis 120 -- Instruments pour agir sur les comportements alimentaires 124 -- Conclusions : enseignements pour la recherche -- et l'action publique 127 -- Preponderance des proprietes commerciales 127 -- Construction ou alteration de la qualite au cours de la fabrication 128 -- Antagonismes possibles et gestion de la qualite 130 -- Effets sur la sante humaine 130 -- Evolution des comportements alimentaires et attentes societales 132 -- Bibliographie 133 -- Abreviations et sigles 142 -- Glossaire 144 -- Annexes 146 -- Annexe I. Composition moyenne des produits animaux etudies 146 -- Annexe II. Synthese des proprietes de produits bruts 148 -- Annexe III. Comparaison des engagements des cahiers des charges -- des SIQO et mentions valorisantes en lien avec les proprietes -- des produits animaux, basee sur les references -- officielles nationales (FR) et europeennes (UE) 158 -- Annexe IV. Methodes d'authentification par type de produit -- selon l'objet de l'analyse 160 -- Annexe V. Bilan critique des points forts et faibles des differentes -- methodes de mesure employees pour chaque propriete 164 -- Annexe VI. Pistes d'action publique et besoins de recherche 166 -- Composition du groupe d'experts 168.

Sommario/riassunto

Ce livre caracterise la qualite des aliments d'origine animale et met en exergue les variations de qualite selon les conditions de production des animaux et de transformation des produits.
