

| | |
|-------------------------|---|
| 1. Record Nr. | UNINA9910807852703321 |
| Autore | Drueke Tilman B. |
| Titolo | Le sel dans tous ses etats : vrai/faux sur un aliment trop critique / / Professeur Tilman B. Drueke, Bernard Moinier |
| Pubbl/distr/stampa | Les Ullis Cedex A, France : , : EDP Sciences, , 2016 ©2016 |
| ISBN | 2-7598-1988-4 |
| Descrizione fisica | 1 online resource (217 pages) |
| Collana | Alimentation et Santé |
| Disciplina | 553.632 |
| Soggetti | Salt Salt - Nutritional aspect |
| Lingua di pubblicazione | Inglese |
| Formato | Materiale a stampa |
| Livello bibliografico | Monografia |
| Nota di bibliografia | Includes bibliographical references. |
| Nota di contenuto | Frontmatter -- Sommaire -- Introduction -- 1 Des salins à la salière -- 2 Sel et santé -- 3 Le bon usage du sel -- Conclusion générale -- Contacts utiles -- Annexe -- Bibliographie |
| Sommario/riassunto | Le sel (chlorure de sodium) compte de nombreuses applications car, à maints égards, c'est une substance minérale indispensable aux êtres vivants. En raison de la place qu'il occupe dans leur alimentation, ni l'homme ni les animaux ne peuvent s'en passer. En effet, il contribue à la fois à la conservation des aliments, à leur sécurité et à leur acceptabilité. Aussi joue-t-il, à ce titre, un rôle irremplaçable dans la plupart des secteurs de l'industrie alimentaire. Il entre dans nombre de préparations culinaires. On en trouve la trace dans les livres de cuisine. Il en faut si peu pour exciter le plaisir gustatif... « De la nourriture nécessaire, il fait une nourriture agréable ». Les empêcheurs du bien-vivre et tous ceux qui peinent à jouir veulent en interdire l'ajout, boucher les trous de la salière et vouer cette substance à l'exécration. Au gré d'études observationnelles ou interventionnelles choisies à dessein, ils avancent la preuve de son implication dans diverses pathologies ou dysfonctionnements. Bien que leurs conclusions soient fragiles, ils cherchent à promouvoir une politique de restriction sodée à l'échelle de la population générale... Cet ouvrage se présente en trois parties : tout d'abord, il situe le sel dans son contexte général |

(ressources, exploitation, économie...) puis aborde les différentes pathologies liées à une sur- ou sous-consommation du sel chez l'Homme avant de traiter les aspects pratiques du sel (étiquetage, réglementations, recommandations...).
