

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...).
