1. Record Nr. UNINA9910962889203321

Autore	Dragacci Sylviane
Titolo	Danger dans l'assiette / / Sylviane Dragacci, Nadine Zakhia-Rozis, Pierre Galtier
Pubbl/distr/stampa	Versailles, : Editions Quæ, 2011
ISBN	9782759209446 275920944X
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (187 p.)
Collana	Collection Carnets de sciences, , 2110-2228
Altri autori (Persone)	Zakhia-RozisNadine GaltierPierre
Soggetti	Mycotoxins Food - Toxicology
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.
Nota di contenuto	Intro -- Sommaire -- Moisissures et mycotoxines -- Des moisissures sur nos aliments -- Premier rendez-vous avec les moisissures -- Des auxiliaires technologiques pourtant indispensables -- Pourquoi les moisissures fabriquent-elles des mycotoxines? -- Les moisissures adorent l'humidité -- Des moisissures presque partout -- Des mycotoxines dans les aliments -- Des contaminants dangereux -- Quand les mycotoxines empruntent la chaîne alimen taire -- Des moisissures résistantes et des mycotoxines ultrarésistantes -- Les mycotoxines: une question de santé publique -- Les mycotoxines se respirent aussi ! -- Quels sont les effets sur la santé de l'homme et des animaux ? -- Ce que l'histoire nous apprend -- Alors comment définir la toxicité des mycotoxines? -- Quels sont les mécanismes d'action des principales mycotoxines? -- Les mycotoxines peuvent-elles être néfastes pour les animaux ? -- Des études de toxicité utiles pour tous -- Que deviennent les mycotoxines une fois absorbées? -- Enquêtes au laboratoire -- Comment s'organise le devenir des mycotoxines dans l'organisme ? -- Quelles sont les voies d'absorption ? -- Quel métabolisme pour les mycotoxines ? -- Quelles sont les voies d'élimination ? -- Quel risque de résidus de mycotoxines dans les productions animales ? -- Quel besoin de connaissance ? -- Comment gérer le risque lié aux mycotoxines ? -- Comment avoir moins de

mycotoxines dans les aliments ? -- En cent ans,moins de dix épidémies -- Le cancer, le risque insidieux des petites doses -- Danger et risque, deux notions à ne pas confondre -- Manger à moindre risque -- Manger bio est-il indemne de tout risque ? -- Peut-on se nourrir sans risque ? -- Comment limiter l'exposition aux mycotoxines via la voie alimentaire ? -- Le risque zéro existe-t-il ? -- Comment vivre au quotidien avec les mycotoxines ? -- Un danger avéré pour la santé publique.
Un impact économique pernicieux -- Sauver une vie tous les deux ans, est-ce suffisant ? -- Des règles pluss trictes… pour des produits plus sains -- La filière à la loupe -- Mieux vaut prévenir que guérir… -- Continuer le combat après la récolte -- Comment se débarrasser des mycotoxines ? -- Quelles mesures pour la santé humaine ? -- Une arme pour le bioterrorisme ? -- Changement climatique et mycotoxines -- Vers un management intégré et mondial de ce fléau -- Les mycotoxines au quotidien -- BiBLiographie -- Crédits photographiques.

Sommario/riassunto

Les moisissures sont presentes partout dans notre environnement. Certaines sont inoffensives mais d'autres peuvent se reveler dangereuses, voire mortelles. Quelques-unes peuvent en effet produire des molecules dangereuses appelees mycotoxines, invisibles a l'œil nu mais qui agissent insidieusement. Leur toxicite est maintenant prouvee et peut amener le consommateur a developper des maladies comme le cancer. Quelles moisissures sont dangereuses? Y a-t-il des aliments a risque et des populations plus exposees? Cet ouvrage decrypte ces dangers alimentaires dans le quotidien de chacun, dans ses choix alimentaires qu'ils proviennent du marche local, international, bio ou equitable. Il devoile de facon accessible la nature de ces toxines et presente les moyens permettant de contrer leurs effets.