

1. Record Nr.	UNISA990001202330203316
Autore	ALIGHIERI, Dante
Titolo	Monarchia Epistole politiche / Dante Alighieri ; con un saggio introduttivo di Francesco Mazzoni
Pubbl/distr/stampa	Torino : ERI, 1966
Descrizione fisica	CXI, 303 p., 9 carte di tav. : ill.
Disciplina	851.1
Collocazione	VI.2.A. 67(V A 714) XV.9.M. 286
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	"Monarchia" tradotto da Alessandro Ronconi; "Epistole politiche" tradotte da Giulio Puccioni

- | | |
|-------------------------|---|
| 2. Record Nr. | UNISA990005809220203316 |
| Autore | ANDERSEN, Hans Christian |
| Titolo | Andersen's fairy tales / by Hans Christian Andersen |
| Pubbl/distr/stampa | Hertfordshire : Wordsworth edition, 1993 |
| ISBN | 1-85326-100-9 |
| Descrizione fisica | 387 p. ; 18 cm |
| Collana | Wordsworth children's classics |
| Disciplina | 839.8136 |
| Collocazione | VIII.2.A. 377 |
| Lingua di pubblicazione | Inglese |
| Formato | Materiale a stampa |
| Livello bibliografico | Monografia |
-
- | | |
|-------------------------|--|
| 3. 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 -- |

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...).
