

Sommaire

Préface Camille MICHON.....	3
Formalisms and new dishes Hervé THIS, Jean-Michaël VAUVRE, Magali DULAUROY.....	5
I : Quelles approches disciplinaires pour la formulation des aliments ?	
Déterminants économiques des caractéristiques nutritionnelles des aliments Louis George SOLER	22
Elaboration de l'aliment : approches nutritionnelle et toxicologique Gérard PASCAL.....	30
L'aliment emballé : aspects techniques, fonctionnels, organisationnels et environnementaux Laurent LE BRETON.....	40
Transferts de concepts industriels aux technologies domestiques Gilles TRYSTRAM.....	51
Impact des procédés et de la formulation sur le devenir de l'aliment dans le tube digestif : vers la formulation d'aliments « intelligents » Isabelle SOUCHON, Clément de LOUBENS, Didier DUPONT.....	64
Comment prendre en compte la diversité humaine en formulation ? Jean-Marc SIEFFERMANN.....	80
Formuler sous contraintes à l'aide d'une cartographie des préférences Gaëlle CHANLOT.....	91
II : Les études intégrées produit/procédé : importance des approches multi- échelles	
Du nano au macro : quelles structures pour quelles fonctionnalités ? Monique AXELOS.....	102
Formulation engineering: experience from a cross-discipline Research Centre Peter FRYER, Richard GREENWOOD, Serafim BAKALIS.....	113

Développement de méthodes analytiques adaptées à la complexité des produits Douglas N. RUTLEDGE.....	123
Pilotage de la texture du surimi par le procédé : fonctionnalisation de la mée par le mélange Fabrice DUCEPT, Thibault DE BROUCKER, Jean-Marie SOULIER, Gérard CUVELIER, Gilles TRYSTRAM.....	139
Index des sujets.....	155
Les Cahiers de Formulation : sommaires des volumes précédents.....	159