



Titre :

Effet des technologies émergentes de transformation sur la qualité des aliments: avantages et défis

Effect of emerging processing methods on the food quality: Advantages and challenges

Cet ouvrage couvre de manière exhaustive les technologies émergentes utilisées dans les industries agro-alimentaires afin de fournir aux consommateurs des aliments sains et sans danger. Les exemples et résultats de recherches présentés dans les différents chapitres ont pour but de montrer que la pasteurisation traditionnelle et la stérilisation commerciale des aliments entraînent une diminution de la qualité nutritionnelle et sensorielle des aliments, ce qui crée un besoin important de méthodes alternatives utilisées pour minimiser ces effets indésirables. Les méthodes de traitement émergentes visant à minimiser les altérations induites par la chaleur dans les aliments et leurs applications sont décrites en détail, démontrant ainsi qu'elles sont utiles non seulement pour l'inactivation des microorganismes et des enzymes, mais également pour améliorer le rendement et le développement d'ingrédients et d'aliments de qualité supérieure commercialisables et de meilleures caractéristiques nutritionnelles.

L'ouvrage couvre non seulement les avantages de l'utilisation de méthodes de transformation émergentes, mais également les inconvénients de l'utilisation de ces techniques sur la qualité des aliments. Chaque chapitre se concentre sur une technique de traitement émergente différente, décomposant les aspects sensoriels, textuels et nutritionnels de différents produits alimentaires, en plus des avantages et des inconvénients de chaque méthode. Les nouvelles technologies et les théories avancées constituent un axe majeur, indiquant des voies alternatives pour l'assurance de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires. Des champs électriques pulsés aux ultrasons, ce travail couvre tous les aspects des nouvelles techniques de traitement des fruits, légumes, et des produits laitiers.

Lien :

<https://www.springer.com/gp/book/9783030181901>

Editeurs :

Shahin Roohinejad

Department of Food Science and Nutrition
University of Minnesota
St. Paul
USA

Mohamed Koubaa

Ecole Supérieure de Chimie Organique et Minérale
1 Allée du réseau Jean-Marie Buckmaster
60200 Compiègne
France

Ralf Greiner

Max Rubner-Institut Federal Nutrition
and Food Research
Federal Nutrition and Food Research
Karlsruhe
Germany

Kumar Mallikarjunan

Department of Food Science and Nutrition
University of Minnesota
St. Paul
USA