

Elhadj-Ahmed KOCEÏR

MANUEL DE TRAVAUX PRATIQUES EN DIETETIQUE ET NUTRITION HUMAINE



OFFICE DES PUBLICATIONS UNIVERSITAIRES



SOMMAIRE

I-INTRODUCTION.....	8
A - Intérêt nutritionnel de la biscotte.	
B - Composition moyenne de la biscotte.	
II - DETERMINATION DU POURCENTAGE D'AMIDON DANS LA BISCOTTE.....	9
III- DETERMINATION DES PROTEINES DE LA BISCOTTE.....	13
IV –BIBLIOGRAPHIE.....	14



Elhadj-Ahmed KOCEÏR est Docteur d'Etat en Nutrition et Professeur titulaire d'Université. Il est directeur de recherche et chef de l'équipe Bioénergétique et Métabolisme Intermédiaire à la Faculté des Sciences Biologiques de l'USTHB. Dans le système LMD, il est responsable du Master en « Nutrition et Diététique Humaine » (NDH) et du Doctorat en « Nutrition et Diététique dans les Pathologies Humaines » (NDPH). Il est l'auteur d'une dizaine de publications internationales dans le domaine de la nutrition. Il est expert scientifique au ministère de l'enseignement supérieur et membre de comité de lecture de revues scientifiques internationales.

Ce guide de travaux pratiques en NUTRITION HUMAINE développe des méthodes d'analyse d'aliments couramment consommés, essentiellement les produits céréaliers et laitiers, les œufs, le jus d'orange et la confiture. Ce manuel a été complété d'une manière non exhaustive par certaines techniques d'analyse enzymatique propre à la digestion des aliments.

Edition: n° 5096

221 DA

www.opu-dz.com

