

Table des matières

CHAPITRE I

Interdépendance entre nature biochimique et exigence nutritionnelle de l'Homme	9
A. Introduction	9
B. Le devenir des nutriments.....	11
C. Utilisation et exigence en nutriments lors du développement embryonnaire	12
D. Utilisation et exigence en nutriments de la naissance à l'âge adulte.....	13
E. Utilisation et exigence en nutriments à l'âge adulte.....	13
F. Recommandation d'apports nutritionnels	14
G. Morbidité liée aux anomalies nutritionnelles.....	14

CHAPITRE II

La complexité de la composition chimique des aliments d'origine animale et végétale	16
--	-----------

CHAPITRE III

La composition chimique corporelle de l'Homme	17
A. Considérations générales	17
B. Les méthodes d'étude	18
a. La détermination du Potassium ⁴⁰	18
b. L'utilisation de traceurs marqués par un isotope stable	19
c. La détermination expérimentale de la densité corporelle	19
d. L'impédancemétrie	19
e. L'absorption bi-photonique	20
f. La détermination des paramètres anthropométriques.....	20
C. Les différents modèles de composition corporelle.....	21
D. Dépendance nutritionnelle de l'organisme humain	24

CHAPITRE IV**Les protides en nutrition humaine..... 26**

- A. Les acides aminés 26
- B. Les peptides en nutrition humaine 31
- C. Les protéines en nutrition humaine..... 32
- D. Les apports nutritionnels en protéines 33
- E. Dynamique du métabolisme protéique chez l'Homme..... 35
- F. Les aliments riches en protéines 38
- G. Les anomalies d'apport nutritionnel en protéines et conséquences..... 39

CHAPITRE V**Les glucides en nutrition humaine 42**

- A. Structure des glucides 42
- B. Étude descriptive des glucides d'intérêt biologique 44
- C. Les glucides en nutrition humaine 47
- D. Les besoins nutritionnels en glucides 49
- E. Les aliments riches en glucides..... 50
- F. Les anomalies d'apport nutritionnel en glucides et conséquences 50

CHAPITRE VI**Les lipides en nutrition humaine 52**

- A. Étude descriptive des lipides 52
 - a. Les acides gras.....53
 - b. Les glycérides55
 - c. Les glycérophospholipides56
 - d. Les sphingolipides57
 - e. Les stérides.....57
 - f. Les phytostérols58
 - g. Les glycolipides.....58
- B. Le rôle biologique des lipides 58
- C. La structure hydrophile de transport des lipides : les lipoprotéines 59
- D. Les aliments riches en lipides..... 60
- E. Les anomalies d'apport nutritionnel en lipides et conséquences 62

CHAPITRE VII**Les micronutriments en nutrition humaine..... 65**

A. Les vitamines et coenzymes..... 65

B. Les macroéléments et les oligoéléments..... 69

CHAPITRE VIII**Les déficiences et carences en nutriments,
causes et conséquences74****CHAPITRE IX****Intégration de la relation nutrition (exogène)
métabolisme (endogène) 76****CHAPITRE X****Les boissons..... 80****CHAPITRE XI****Les composés bioactifs..... 83****CHAPITRE XII****La relation nutrition et cancer 85****CHAPITRE XIII****La relation entre anomalies cérébrales moléculaires
et métaboliques pléïotropes et dégénérescence cognitive..... 89****CHAPITRE XIV****La relation entre anomalies nutritionnelles
et le concept de charge allostatique..... 92****CHAPITRE XV****L'exploration de l'état nutritionnel en pratique médicale
courante et spécialisée 93****CHAPITRE XVI****Le concept de prévention nutritionnelle 95****CHAPITRE XVII****Les régimes nutritionnels 98**

A. Les principes de la consommation des aliments 98

B. Les exigences métaboliques des régimes nutritionnels..... 99

C. Les régimes nutritionnels déséquilibrés.....	99
D. Les régimes nutritionnels appropriés contribuant à la réduction de morbidité	100
E. Les spécificités et les bienfaits des régimes traditionnels.....	101
CHAPITRE XVIII	
Les technologies alimentaires	102
A. La conservation des aliments	102
B. L'utilisation des additifs alimentaires et des édulcorants.....	103
Conclusion générale	105
QCM d'apprentissage.....	107
Questions rédactionnelles.....	124