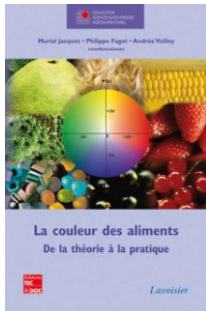


La couleur des aliments – Editions Lavoisier- octobre 2011

De la théorie à la pratique

Muriel Jacquot - Philippe Fagot - Andrée Voilley

Préface de Claudette Berset



Première partie - Comprendre

Sous-partie 1 - Chimie et physicochimie de la couleur

Pigments et colorants, naturels et artificiels. La couleur des miels. Diversité de couleur des vins Rosés, constat et origine

Sous-partie 2 - Influence des procédés sur la couleur

Altération des couleurs d'un aliment lors de sa conservation ou sous l'action d'un procédé de transformation. Exemple d'application au domaine de la viande. La couleur des caramels

Sous-partie 3 - Formation, dégradation de la couleur

Réaction de Maillard, caramélisation et brunissement des produits alimentaires. La couleur

influencée par la réaction de Maillard dans les aliments

Sous-partie 4 - Toxicité des matières colorantes

Évaluation du risque toxicologique des colorants alimentaires

Sous-partie 5 - Législation sur les colorants

Colorants : aspects réglementaires. Réglementation des colorants : cas pratique

Deuxième partie - Évaluer

Sous-partie 1 - Physiologie de la perception en couleur

Couleur et neurosciences. Récit d'une expérience : influence de la couleur sur les perceptions olfactives et gustatives du vin. Le pouvoir de discrimination du système gustatif. L'imagerie par résonance magnétique (IRM) dans l'exploration de la vision de la couleur. Témoignage d'un sommelier synesthète : l'homme et la mémoire en couleurs. Relation odeurs/couleurs, compréhension et application pour le design d'emballage

Sous-partie 2 – Analyses instrumentales

Qualité de la couleur et nouvelles applications à l'apparence colorée. Mesure de la couleur des miels. Élaboration du nuancier référence des vins de Bourgogne

Sous-partie 3 - Évaluation sensorielle

Méthodologie de l'évaluation sensorielle. Couleur et apparence de confiseries à enrobage de sucre coloré – Optimisation du temps de polissage. Le nuancier des vins Rosés – Genèse, mise au point et développement

Troisième partie - Apprécier et innover - Comportements sociologiques et création

Sous-partie 1 - Imaginaire chromatique et packaging

La pensée comestible : couleur et symbolique chromatique des aliments. Quelles sont les questions à se poser lors du choix d'une couleur pour un emballage alimentaire ? Proposition d'un modèle

Sous-partie 2 - Design alimentaire et culture du visuel

Le design est-il comestible ? Témoignage : couleurs sensorielles. Mise en scène des aliments – Témoignage d'une photographe spécialisée en prises de vues et stylisme culinaire.

Sous-partie 3 - Marketing sensoriel

Du marketing sensoriel à l'innovation produit. Témoignage : l'univers couleur alimentaire

Sous-partie 4 - Couleur et nutrition

Propriétés antioxydantes des fruits et légumes : une question de couleur. Caroténoïdes et vieillissement cérébral

Sous-partie 5 - Innovation et coloration des produits alimentaires

Apprenons enfin à cuisiner de la couleur ! Étude de cas : perspectives colorées. Valorisation et acceptation de nouvelles couleurs en fruits et légumes : étude de cas de la carotte

Conclusion : les couleurs de la cuisine

Bibliographie

Prix : 95 €