

GRAND THÈME 8 : ALIMENTATION & SANTÉ HUMAINES

Chapitre 08.01 : Sciences & technologies des aliments

[08.01.Q01 : Albumen et albumines](#)

[08.01.Q02 : Pourquoi les graisses fondent-elles à des température différentes ?](#)

[08.01.Q03 : Les sucres, saccharides, glucides, hydrate de carbone, oses... De quoi parle-t-on ?](#)

[08.01.Q04 : Parlons des chlorophylles, et pas de la chlorophylle !](#)

[08.01.Q05 : Que sont les caramels](#)

[08.01.Q06 : Émulsifiants, tensioactifs, surfactants : de quoi s'agit-il ?](#)

[08.01.Q07 : Les gélifiants sont partout en cuisine](#)

[08.01.Q08 : Les aliments sont souvent des "systèmes colloïdaux"](#)

[08.01.Q11 : La gastronomie moléculaire, et les réflexions qu'elle induit](#)

[08.01.Q12 : Les brunissements des aliments](#)

[08.01.Q13 : Les couleurs de nos aliments](#)

[08.01.Q14 : Mécanique & technologie alimentaire](#)

[08.01.Q15 : La caféine et ses cousins](#)

[08.01.Q16 : Les lécithines](#)

[08.01.Q17 : Comment la cuisson transforme-t-elle les aliments ?](#)

[08.01.Q18 : Pourquoi tant de trucs, astuces, proverbes ou "on-dit" à propos de certaines recettes de cuisine ?](#)

[08.01.Q19 : Quelles différences entre substance, espèce chimique, composé, élément, molécule, atome, élément ?](#)

[08.01.Q20 : La microstructure du lait et du beurre](#)

[08.01.Q21 : Pourquoi éviter le terme "hydrocolloïdes"](#)

[08.01.Q22 : La cuisson à basse température : pour attendrir les viandes dures et pour éviter de durcir des viandes tendres](#)

[08.01.V01 : vidéo : Les protéines](#)

[08.01.V02 : vidéo : Différences entre gastronomie moléculaire, cuisine moléculaire, cuisine note à note](#)

[08.01.V03 : vidéo : Les modalités du goût](#)

[08.01.V04 : vidéo : Les sablés parfaits](#)

[08.01.V05 : vidéo : La cuisson de l'œuf : cuisson, analyse et dé cuisson](#)

[08.01.V06 : vidéo : Ce que la physico-chimie peut dire des sauces](#)

[08.01.V07 : vidéo : Est-il vrai que les échaudés flottent quand ils sont cuits ?](#)

[08.01.V08 : Le goût du gras \(© Canopé-CNDP-Universcience-MGEN-Inserm- EDUCAGRI, 2014\)](#)

[08.01.V09 : Pourquoi les viandes peuvent-elles être dures ou tendres ?](#)

[08.01.V10 : Rectifier une sauce](#)

[08.01.V11 : Constructivisme culinaire](#)

[08.01.V12 : Air et philosophie](#)

[08.01.V13 : Les 14 commandements de la cuisine](#)

[08.01.V14 : Pas d'acides gras dans les graisses](#)

[08.01.V15 : Les phénols](#)

[08.01.V16 : Les lécithines](#)

[08.01.V17 : La glycation amino carbonyle et non la réaction de Maillard](#)

Chapitre 08.02 : Sécurité sanitaire

[08.02.Q01 : Aliments et pratiques impliqués dans les infections d'origine alimentaire](#)

[08.02.Q02 : Importance sanitaire des infections d'origine alimentaire](#)

[08.02.Q03 : Danger et risque en toxicologie alimentaire](#)

[08.02.Q04 : Évaluation du risque des additifs autorisés en charcuterie](#)

[08.02.Q05 : Les toxines de la pomme de terre font-elles courir un risque au consommateur ?](#)

[08.02.Q06 : Que sait-on des résidus de pesticides dans l'alimentation ?](#)

[08.02.Q10 : Fiche introductive aux mycotoxines](#)

[08.02.Q11 : Qu'est-ce que le classement du CIRC ?](#)

[08.02.Q12 : Colorants et sécurité alimentaire](#)

[08.02.R01 : Limites maximales des mycotoxines de Fusarium dans l'alimentation humaine](#)

[08.02.R02 : Programme européen d'analyse des résidus de produits phytopharmaceutiques dans l'alimentation](#)

[08.02.R03 : Exposition des consommateurs aux minéraux : Extrait de la synthèse des résultats de EAT2 publiée par l'ANSES le 21 juin 2011](#)

[08.02.R04 : Exposition des consommateurs à 16 contaminants inorganiques](#)

[08.02.R05 : Exposition des consommateurs aux mycotoxines : Extrait de la synthèse des résultats de EAT2 publiée par l'ANSES le 21 juin 2011](#)

[08.02.R06 : Exposition des consommateurs aux pesticides : Extrait de la synthèse des résultats de EAT2 publiée par l'ANSES le 21 juin 2011](#)

[08.02.R07 : Limites de qualité de l'eau de boisson, selon la Directive européenne 98/83 et le décret 2001-1220](#)

Chapitre 08.03 : Sécurité alimentaire : nourrir le monde

[08.03.Q01 : Gaspillage alimentaire, de quoi parle-t-on ? Première fiche : exposé du contexte](#)

[08.03.Q02 : Gaspillage alimentaire, de quoi parle-t-on ? Seconde fiche : Quelles actions recensées en 2023 ? Quelles perspectives ?](#)

[08.03.R01 : Concentration et répartition de l'insécurité alimentaire selon les grandes régions du monde](#)

[08.03.R02 : Programme européen d'analyse des résidus de produits phytopharmaceutiques dans l'alimentation](#)

Chapitre 08.04 : Nutrition

[08.04.Q01 : Quels corps gras doit-on consommer ?](#)

[08.04.Q02 : Les produits laitiers sont-ils toujours nos amis ?](#)

[08.04.Q03 : Quels nutriments consommons-nous vraiment ?](#)

[08.04.Q04 : Oméga 3 & oméga 6](#)

[08.04.Q05 : Consommons-nous assez de calcium et de phosphore ?](#)

[08.04.Q06 : Les fibres alimentaires](#)

[08.04.Q07 : La culture de cellules musculaires à destination alimentaire. Est-ce possible ? Est-ce acceptable ?](#)

[08.04.Q08 : Les phyto-estrogènes : des composés végétaux à action hormonale](#)

[08.04.Q09 : Eau du robinet, eau de source, eau minérale ?](#)

[08.04.Q10 : Qu'est-ce qu'un additif alimentaire ?](#)

Chapitre 08.05 : Comportements et choix alimentaires

[08.05.Q01 : L'omnivorisme : pourquoi et comment ?](#)

[08.05.Q02 : Que faut-il penser des "aliments naturels" ?](#)

Chapitre 08.06 : Divers

[08.06.R01 : Solde commercial agroalimentaire de la France \(2011-2018\)](#)