

BIOCHIMIE APPLIQUEE

Collection dirigée
par Claude Costes



Claude Costes

A. Chominot, J. Culioli, R. Douillard, I. Gastineau, P. Guy,
O. de Mathan, B. Monties, A. Mourancho, L. Petit, D. Sauvart.

PROTEINES FOLIAIRES ET ALIMENTATION

gauthier-villars

PROTEINES LIPIDES
DOSAGE EXTRACTION
TEXTURATION
NUTRITION

BL 6

Claude Costes

A. Chominot, J. Culioli, R. Douillard, I. Gastineau, P. Guy,
O. de Mathan, B. Monties, A. Mouranche, L. Petit, D. Sauvart.

Guy

Claude Costes

J80

Proteines foliaires et alimentation

PROTEINES FOLIAIRES ET ALIMENTATION

1413

5/5



BIOCHIMIE APPLIQUEE



Collection dirigée
par Claude Costes

gauthier-villars

table des matières

C. COSTES. Présentation de la collection « Biochimie appliquée »	V
C. COSTES. Introduction	IX
C. COSTES. Biochimie des protéines foliaires	1
A. MOURANCHE. Problèmes posés par le dosage des protéines dans l'Agro-alimentaire	39
R. DOUILLARD. Composés lipidiques accompagnant les protéines foliaires	69
B. MONTIES. Les antinutritionnels des protéines foliaires	93
P. GUY. La sélection végétale et la production agronomique de protéines foliaires	121
L. PETIT. Obtention des isolats protéiques	149
I. GASTINEAU. La préparation industrielle de la protéine verte de Luzerne	159
J. CULIOLI. La texturation des protéines	183
D. SAUVANT. Protéines foliaires en alimentation animale	211
A. CHOMINOT. Protéines foliaires et alimentation. Perspectives économiques	229



PROTEINES FOLIAIRES ET ALIMENTATION

Les isolats protéiques obtenus à partir de feuilles de végétaux supérieurs, particulièrement de fourrages, peuvent-ils constituer une source de protéines utilisables dans l'alimentation animale et humaine? Comment sont composés ces mélanges protéiques naturels, quelles substances non protéiques les accompagnent? Comment l'amélioration génétique des plantes peut-elle être mise en œuvre pour accroître la production de protéines foliaires par unité de surface cultivée? Comment pourrait-on assurer la texturation de ces protéines dont beaucoup sont insolubles dans l'eau? Enfin, quelles sont les perspectives économiques offertes à ces préparations protéiques, par rapport aux autres protéines végétales consommables?

Dans le présent ouvrage, qui rend compte des récents travaux accomplis dans plusieurs laboratoires, le Professeur C. COSTES a rassemblé les communications des meilleurs spécialistes afin d'apporter des éléments de réponse et de prospective à toutes ces questions.

Ainsi l'ouvrage s'adresse-t-il à tous ceux que concerne la valorisation chimique ou biologique des végétaux : élèves ingénieurs et enseignants, biochimistes et agronomes.

