

Diplôme : BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Thème : Bibliographie

Cette bibliographie n'est pas exhaustive. Elle constitue seulement un guide pour les enseignants qui doivent assurer leur propre veille bibliographique. Elle regroupe des ouvrages généraux et plus ou moins spécialisés, des sites Internet, des revues, des ressources numériques.

Ouvrages

Génie alimentaire

Généralités

VIÉRLING, Elisabeth, 2008. *Aliments et boissons : filières et produits*. 3^e édition. Montrouge : Doin, 277 p. ISBN : 978-2704012633

JEANTET, Romain, CROGUENNEC, Thomas, SCHUCK, Pierre, BRULE, Gérard, 2006. *Science des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits : volume 1, stabilisation biologique et physico-chimique*. Cachan : Lavoisier-Tec & doc, 383 p. ISBN : 2-7430-0833-4

JEANTET, Romain, CROGUENNEC, Thomas, SCHUCK, Pierre, BRULE, Gérard, 2007. *Science des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits : volume 2, technologie des produits alimentaires*. Cachan : Lavoisier-Tec & doc, 456 p. ISBN : 2-7430-0889-X

BRANGER, Alain, RICHER, Marie-Madeleine, ROUSTEL, Sébastien, 2007. *Alimentation et processus technologiques*. Dijon : Educagri. 293 p. ISBN : 978-2-84444-559-9

BRANGER, Alain, RICHER, Marie-Madeleine, ROUSTEL, Sébastien, 2009. *Alimentation, processus technologiques et contrôles : manuel pour les élèves*. Dijon : Educagri, 204 p. ISBN : 978-2-84444-616-9

BRANGER, Alain, RICHER, Marie-Madeleine, ROUSTEL, Sébastien, 2009. *Alimentation, processus technologiques et contrôles : applications pratiques et dirigées : guide de l'enseignant*. Dijon : Educagri, 101 p. ISBN : 978-2-84444-743-2

Spécifiques

GODON, Bernard, 1991. *Biotransformation des produits céréaliers*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 221 p. ISBN : 2-85206-687-4

HEBERT, Jean-Paul, GRIFFON, Dany, 2019. *Toutes les bières moussent-elles ? 80 clés pour comprendre les bières*. 2^e édition. Versailles : Quae, 239 p. ISBN : 978-2-7592-3037-2

ALBAGNAC, Guy, VAROQUAUX, Patrick, MONTIGAUD, Jean-Claude, 2002. *Technologies de transformation des fruits*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 498 p. Sciences et techniques agroalimentaires. ISBN : 2-7430-0505-X

ESPIARD, Etienne, 2002. *Introduction à la transformation industrielle des fruits*. Cachan : Lavoisier-tec & doc. 360 p. ISBN : 2-7430-0526-2

TIRILLY, Yves, BOURGEOIS, Claude-Marcel, 1999. *Technologie des légumes*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 558 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 2-7430-0299-9

NAU, Françoise, GUERIN-DUBIARD, Catherine, BARON, Florence, 2010. *Science et technologie de l'oeuf : volume 2, de l'oeuf aux ovoproduits*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 562 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-1224-3

ELLIES-OURY, Marie-Pierre, HOCQUETTE, Jean-François, 2018. *La chaîne de la viande bovine : production, transformation, valorisation et consommation*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 288 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-2331-7

LEGRAND, Jack, 2013. *Emulsions alimentaires et foisonnement*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 482 p. Traité EGEM-Génie des procédés. ISBN : 978-2-7462-3203-7

MULTON, Jean-Louis, REYNAL, Béatrice (de), 2009. *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires*. 4^e édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 698 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-2370-6

BIMBENET Jean-Jacques, DUQUENOY Albert TRYSTRAM, Gilles, 2021. *Génie des procédés alimentaires : des bases aux applications*. Malakoff : Dunod, 574 p. Technique et ingénierie, série agroalimentaire. ISBN : 978-2-10-082188-4

DOLE, Patrice, 2018. *Les 7 fonctions de l'emballage*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 434 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430- 2038-5

Technologie laitière

CROGUENNEC, Thomas, JEANTET, Romain, BRULE, Gérard, 2008. *Fondements physicochimiques de la technologie laitière*. Cachan : Lavoisier-Tec & doc, 161 p. ISBN : 978-2-7430-1033-1

JEANTET, Romain, CROGUENNEC, Thomas, GARRIC, Gilles, BRULE, Gérard, 2017. *Initiation à la technologie fromagère*. 2° édition. Cachan : Lavoisier-Tec & doc, 209 p. ISBN : 978-2-7430-2261-7

JEANTET, Romain, CROGUENNEC, Thomas, MAHAUT, Michel, SCHUCK, Pierre, BRULE, Gérard, 2008. *Les produits laitiers*. 2° édition. Cachan : Lavoisier-Tec & doc, 185 p. ISBN : 978-2-7430-1032-4

JEANTET, Romain, BRULE, Gérard, DELAPLACE, Guillaume, 2011. *Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière*. 2° édition. Cachan : Lavoisier-Tec & doc, 161 p. ISBN : 978-2-7430-1359-2

GILLIS, Jean-Claude ; AYERBE, André, 2018. *Le fromage*. 4e édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 1001 p. ISBN : 978-2-7430-2315-7

ROUSTEL, Sébastien, 2020. *Les pâtes molles pas à pas : précis fromager*. Lille : Editions ADS-Profession fromager, 170 p. ISBN : 978-2-95-626864-2

ROUSTEL, Sébastien, 2021. *Les pâtes pressées pas à pas : précis fromager*. Lille : Editions ADS-Profession fromager, 194 p. ISBN : 978-2-9562686-7-3

SPERAT-CZAR, Arnaud, ROUSTEL, Sébastien, PEREIRA, Débora, 2017. *Le guide de l'affinage*. Lille : Editions ADS-Profession fromager, 167 p. ISBN : 978-2-9562686-0-4

PRADAL, Magali, 2021. *La transformation fromagère caprine : bien fabriquer pour mieux valoriser ses fromages de chèvre*. 2° édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 348 p. ISBN : 978-2-7430-2573-1

VUILLEMARD, Jean-Christophe, 2018. *Science et technologie du lait*. 3° édition. Québec : Presses de l'Université Laval (PUL), 515 p. ISBN : 978-2-7637-3633-4

RAIFFAUD, Christine, 30/11/2017. *Transformer les produits laitiers frais à la ferme : guide pratique*. 3° édition. Dijon : Educagri, 126 p. ISBN : 979-10-275-0141-0

GAUCHERON, Frédéric, 2003. *Minéraux et produits laitiers*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 922 p. ISBN : 2-7430-0641-2

Qualité

MOLETTA, René, 2006. *Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agroalimentaires*. 2° édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 720 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 2-7430-0832-6

CAMEL, Valérie, RIVIERE, Gilles, LE BIZEC, Bruno, 2018. *Risques chimiques liés aux aliments : principes et applications*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 530 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-2388-1

NAÏTALI, Murielle, GUILLIER, Laurent, DUBOIS-BRISSONNET, Florence, 2017. *Risques microbiologiques alimentaires*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 795 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-2106-1

BMB

BRANGER, Alain, RICHER, Marie-Madeleine, ROUSTEL, Sébastien, 2007. *Microbiochimie et alimentation*. 343 p. Dijon : Educagri. 293 p. ISBN : 978-2-84444-558-2

BRANGER, Alain, RICHER, Marie-Madeleine, ROUSTEL, Sébastien, 2007. *Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques*. Dijon : Educagri, 293 p. ISBN : 978-2-84444-559-9

WILLEY, Joanne M., SHERWOOD, Linda, WOOLVERTON, Christopher J., 2018. *Microbiologie de Prescott*. 5^e édition. Louvain-La-Neuve (Belgique) : De Boeck, 980 p. ISBN : 978-2-8073-0802-2.

GUIRAUD, Joseph-Pierre. 2012. *Microbiologie alimentaire*. Malakoff : Dunod/RIA, 652 p. Technique et ingénierie, série agroalimentaire. ISBN : 2-10-007259-5

DELARRAS, Camille, 2014. *Pratique en microbiologie de laboratoire : recherche de bactéries et de levures-moisissures*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 772 p. ISBN : 978-2-7430-1565-7

LUQUET, François-Marie, CORRIEU, Georges, 2005. *Bactéries lactiques et probiotiques*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 307 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 2-7430-0741-9

CORRIEU, Georges, LUQUET, François-Marie, 2008. *Bactéries lactiques : de la génétique aux ferments*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 849 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-1016-4

DROMIGNY, Éric, 2021. *Les critères microbiologiques des denrées alimentaires : Réglementation, agents microbiens, mise en œuvre, vulgarisation*. 2^e édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 627 p. ISBN : 978-2-7430-2545-8

Biochimie

WEIL, Jacques-Henry, 2020. *Biochimie générale : cours, questions de révision*. 11^e édition. Malakoff : Dunod, 760 p. ISBN : 978-2-10-080769-7

ALAIS, Charles, LINDEN, Guy, MICLO, Laurent, 2020. *Biochimie alimentaire : licence, IUT, écoles d'ingénieurs*. 6^e édition. Malakoff : Dunod, 260 p. Sciences sup. Sciences de la vie. ISBN : 978-2-10-081548-7

COLLIN, Sonia, CROUZET, Jean, 2011. *Polyphénols et procédés : transformation des polyphénols au travers des procédés appliqués à l'agro-alimentaire*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 337 p. ISBN : 978-2-7430-1338-7

Métrologie

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/09/2017. *27 exemples d'évaluation d'incertitudes d'étalonnage*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 253 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465611-0

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/09/2017. *Traçabilité métrologique : exemples de cas difficiles*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 84 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465604-2

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/09/2017. *Guide d'étalonnage des spectrophotomètres*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 80 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465605-9

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/10/2020. *Métrologie dans les laboratoires de biologie médicale et d'analyse*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 81 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465754-4

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 07/03/2019. *Processus de mesure : évaluer les incertitudes : 20 exemples*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 153 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465685-1

Nutrition

COXAM, Véronique, CHARDIGNY, Jean-Michel, 2019. *Aliments fonctionnels dans un système alimentaire sain et durable*. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 449 p. Sciences & techniques agroalimentaires. ISBN : 978-2-7430-2026-2

BIESALSKI, Hans Konrad, GRIMM, Peter, NOWITZKI-GRIMM, Susanne, 2017. *Atlas de poche de nutrition*. 2^e édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 429 p. Atlas de poche. ISBN : 978-2- 257-20666-4

Génie Industriel

MAFART, Pierre, 1999. *Génie industriel alimentaire : volume 1, les procédés physiques de conservation*. 2^e édition. Cachan : Lavoisier-tec & doc, 335 p. ISBN : 2-7430-0211-5

RAPIN, Pierre, JACQUARD, Patrick, SANDRE, Serge, 2021. *Formulaire du froid*. 15^e édition. Malakoff : Dunod, 752 p. ISBN : 978-2-10-083377-1

Revue- Presse professionnelle spécialisée

Process alimentaire. Actualités des IAA : analyse et solutions en ingrédients, production, emballage et qualité. Cesson-Sévigné : Editions du Boisbaudry. Mensuel. ISSN : 0998-6650

RIA : la revue de l'industrie agroalimentaire. L'actualité de l'industrie agroalimentaire. Quimper : Editions Fitamant. Mensuel. ISSN : 0035-4244

IAA : Industrie Agro-Alimentaire. Revue technique de l'ACIA (Association des Chimistes, Ingénieurs et cadres de l'industrie Agro-Alimentaire). Paris : Edition Ad Hoc. Bimestriel. ISSN : 2729-5850

Profession fromager. Le magazine des fromages de tradition. Bimestriel. Lille : Edition ADS. Bimestriel. ISSN : 1287-1710

Bière Magazine. L'univers de la bière, pour les professionnels et les brasseurs amateurs. Dournazac : PBC Éditions. Trimestriel. ISSN : 1290-1091

Les Marchés mag. Magazine centré sur les problématiques liées à l'approvisionnement et aux négociations commerciales. Caen : Réussir. Mensuel. ISSN : 1969-7864

Linéaires. Le magazine de la distribution alimentaire. Cesson-Sévigné : Editions du Boisbaudry. Mensuel. ISSN : 0981-4183

Rayons boissons. Le magazine des boissons en grande distribution. Cesson-Sévigné : Editions du Boisbaudry. Mensuel. ISSN : 1247-2077

LSA : commerce & consommation. L'actualité et l'analyse des tendances du commerce, de la grande distribution et de la consommation. Antony : Infopro Digital. Hebdomadaire. ISSN : 0024-2632

Point de vente : Le magazine de la distribution et du commerce. Magazine traitant du secteur de la grande distribution. Paris : Points de Vente SAS. Bimensuel. ISSN : 0150-1844

Ressources numériques

TECHNIQUES DE L'INGENIEUR. *Collection agroalimentaire : ressource documentaire technique et scientifique en français* [En ligne] Disponible sur <https://www.techniques-ingenieur.fr/>

WOLTERS KLUWER. *Lamy Dehove-Lamy Droit alimentaire* [En ligne] Disponible sur <https://www.lamydroitalimentaire.fr/content/Search.aspx>

AFNOR. *Cobaz éducation : normes en ligne* [En ligne] Disponible sur <https://cobaz.afnor.org/>

Sites Internet

CIQUAL, ANSES. *Table de composition nutritionnelle des aliments* [En ligne] Disponible sur : <https://ciqual.anses.fr/>

INAO. Institut national de l'origine et de la qualité [En ligne] Disponible sur : <https://www.inao.gouv.fr/>

CNIEL. Filière laitière [En ligne] Disponible sur : <http://www.filiere-laitiere.fr/fr>

AGRESTE. La statistique, l'évaluation et la prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation [En ligne] Disponible sur : <https://agreste.agriculture.gouv.fr/>

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION. *Panorama des IAA (industries agroalimentaires)* [En ligne] Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/le-panorama-des-industries-agroalimentaires>

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION. *Liste des guides de bonnes pratiques d'hygiène accessibles en ligne* [En ligne] Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>