

NOTIONS THÉORIQUES ET APPLIQUÉES DE BROMATOLOGIE, HYGIÈNE ET NUTRITION

2021

Faculté de Pharmacie

AUTEURS: Lorena Filip, Doina Miere, Anamaria Cozma-Petruț,
Roxana Banc, Oana Mîrza, Laura Gavrilaş, Daniela Ciobârcă



UMF

UNIVERSITATEA DE
MEDICINĂ ȘI FARMACIE
IULIU HAȚIEGANU
CLUJ-NAPOCA

UNIVERSITÉ DE MÉDECINE ET PHARMACIE
„IULIU HAȚIEGANU”
FACULTÉ DE PHARMACIE

**NOTIONS THÉORIQUES ET APPLIQUÉES
DE BROMATOLOGIE, HYGIÈNE ET
NUTRITION**

LORENA FILIP

DOINA MIERE

ANAMARIA COZMA-PETRUȚ

ROXANA BANC

OANA MÎRZA

LAURA GAVRILAȘ

DANIELA CIOBÂRCĂ

773788



SL4

Editura Medicală Universitară „Iuliu Hațieganu” Cluj-Napoca

2021

TABLE DES MATIÈRES

I. ANALYSE DE L'EAU	5
1. Détermination du pH	7
2. Détermination des propriétés chimiques de l'eau.....	8
3. Déterminations liées au processus de désinfection et traitement de l'eau à des fins potables.....	39
II. ANALYSE DU SOL	45
1. Détermination des propriétés physiques du sol	45
2. Détermination de certaines composantes chimiques du sol	48
III. ANALYSE DE L'AIR	52
1. Détermination de la composition normale de l'air	52
2. Détermination de certains polluants de l'air commun	56
IV. ANALYSE PHYSICO-CHEMIQUE DES PRINCIPES NUTRITIFS DES ALIMENTS	58
IV.1. ANALYSE DES PRODUITS DE CONFISERIE	65
IV.2. ANALYSE DES DÉRIVÉS DE CÉRÉALES	71
IV.3. ANALYSE DU VIN	81
IV.4. ANALYSE DES BOISSONS NON ALCOOLISÉES	85
IV.5. ANALYSE DU LAIT	90
Analyse du lait en poudre	102
IV.6. ANALYSE DE LA VIANDE ET DE LA CHARCUTERIE	105
IV.7. ANALYSE DES GRAISSES ALIMENTAIRES	113
IV.8. ANALYSE DE L'OEUF	120
IV.9. ANALYSE DU SEL DE CUISINE	124
IV.10. ANALYSE DU VINAIGRE	127
V. NOTIONS PRATIQUES DE NUTRITION.....	129
V.1. L'estimation de la dépense énergétique du corps humain.....	129
V.2. Les principes d'élaboration d'un menu	134

VI. MESURES D'HYGIÈNE POUR LES PROFESSIONNELS.....	
DE LA SANTÉ	139
BIBLIOGRAPHIE	149
ANNEXES	152