

Alimentation et Industrie Alimentaire

N°	TITRE	Côte	Inventaire	Remarque
1	Biologie- nutrition Alimentaire sciences médico-sociales	alim et ind 1/1-2	1301-1302	2
2	Fongicides des céréales et protéagineux	alim et ind 2/1	1427	1
3	Machines destinées à l'alimentaire : guide pratique pour la rédaction des notices	alim et ind 3/1	1434	1
4	Plats cuisinés a l'avance et cuisson sous vide	alim et ind 4/1	1438	1
5	Les marchés mondiaux des fruit et légumes biologique	alim et ind5/1-2	1390	1
6	World wheat book	alim et ind 6/1-2	1248-1247	2
7	Les séparation par membrane dans les procédés de l'industrie alimentaire	alim et ind 7/1-2	1232-1233	2
8	Guide pratique d'analyses dans les industries céréale	alim et ind 8/1	1430	1
9	L'emballage des denrées alimentaire de grande consommation	alim et ind 9/1-2	1178-1179	2
10	Analyse et composition des vins	alim et ind 10/1-2	1072-1071	2
11	Traité d'œnologie 1-Microbiologie du vin vinification	alim et ind 11/1	1144	1
12	Aliment ,alimentation et santé	alim et ind 12/1-2	1148-1147	2
13	Biologie- microbiologie- nutrition Alimentation	alim et ind 13/1-2	1281-1282-1283	3
14	Additif alimentaires et auxiliares technologies	alim et ind 14/1-4	503-504- 505-506	4
15	Génie des procédés alimentaires(des base aux application	alim et ind 15/1-4	1093-1094-2146-2147	4
15.1	Génie des procédés alimentaires(des base aux application : 2 édition	alim et ind 15.1/1-2	2277-2278	2
16	Biotechnologie ,amélioration des plantes et sécurité alimentaire	alim et ind 16/1-2	1034	1

17	Le fromage	alim et ind 17/1-6	407-408-409-410-411-412 - 413-414	6
18	Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agro-alimentaires	alim et ind 18/1-6	1188-1189-1473-1474-1475-1476	6
19	La science alimentaire de A à Z	alim et ind 19/1-2	1228-1229	2
20	Modélisation et estimation (les procédés agroalimentaires)	alim et ind 20/1-4	1221-1222-1223- 1124	4
21	l'eau dans les aliments	alim et ind 21/1-3	1175-1176-1177	3
22	Lipides et corps gras alimentaires	alim et ind 22/1-2	1196-1197	2
23	Structures et technofonctions des protéines du lait	alim et ind 23/1-4	1237-1235-1234-1236	4
24	Bactérie lactique et probiotiques	alim et ind 24/1-3	1163-1164-1165	3
25	La qualité des produits Alimentaires	alim et ind 25/1	1440	1
26	Sécurité alimentaire du consommateur	alim et ind 26/1-2	1230-1231	2
27	technologies de transformation des fruits	alim et ind 27/1-4	1239-1240-2322-2323	4
28	Introduction à la toxicologie nutritionnelle	alim et ind 28/1-4	415-416-1194-1195	4
29	Complément alimentaires et aliments santé	alim et ind 29/1-2	1166-1167	2
30	Dictionnaire agro-alimentaire (français/anglais)	alim et ind 30/1-2	1425-3060	2
31	Précis des risques alimentaire	alim et ind 31/1-3	1185-1092-1024	3
32	Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière	alim et ind 32/1-2	1186-1187	2
33	Répertoire général des aliments Tome 2	alim et ind 33/1	1441	1
34	L'assurance qualité dans laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques	alim et ind 1/1-2	1156-1157-1158	3
35	Rhéologie et analyse de texture des aliments	alim et ind 35/1-3	1225-1226-1227	3
36	Lait, nutrition et santé	alim et ind 36/1-2	1019-1018	2

37	Lute intégrée pour la protection du palmier dattier en tunisie	alim et ind 37/1-6	1843-1844-1845-1846-1847-1848	6
38	Les vitamines dans les industries agroalimentaires	alim et ind 38/1-2	1245-1246	2
39	L'amidon et ses dérivés (application industrielle)	alim et ind 39/1-5	445-443-446-447-444	5
40	Biologie - Nutrition alimentation sciences	alim et ind 40/1-4	1297-1298-1299- 1300	4
41	Manuel pratique de nutrition (l'alimentation préventives et curative)	alim et ind 41/1-2	1288-1289	2
42	Manuel de diététique en en pratique médicale comante	alim et ind 42/1-2	1469-2404	2
43	OGM et santé	alim et ind 43/1-3	1208-1209-1210	3
44	Les Produits alimentaires et l'eau	alim et ind 44/1	1439	1
45	Biologie - Nutrition alimentation	alim et ind 45/1	968	1
46	Les mycotoxines dans l'alimentation (évaluation et gestion du risque)	alim et ind 46/1-4	1207-1206-1204-1205	4
47	OGM le vrai et le faux	alim et ind 47/1	546	1
48	Commande et supervision (les procédés agroalimentaires 2)	alim et ind 48/1-2	1129-1220	2
49	Nutrition-Alimentation en secteur sanitaire et social	alim et ind 49/1	1769	1
50	Sécurité alimentaire et gastronomie	alim et ind 50/1	1767	1
51	ISO 22000 HACCP et sécurité des aliments	alim et ind 51/1-2	1416-1766	2
52	Traitement ionisants et hautes pressions des aliments	alim et ind 52/1	1768	1
53	Former à l'hygiène des aliments	alim et ind 53/1-3	1413-2312-2313	3
54	Minéraux et produits laitiers	alim et ind 52/1-4	1872-1873-1874-1875	4
55	Au pays des Olives	alim et ind 55/1	2096	1
56	Une Richesse Inouie (Olivier)	alim et ind 56/1	2095	1
57	Introduction au Génie des Procédés	alim et ind 57/1-2	2162-2163	2

58	Moissures utiles et nuisibles : importance industrielle	alim et ind 58/1-2	1119-1120	2
59	Les polyphénols en agroalimentaire	alim et ind 59/1-2	2505-2506	2
60	Les techniques de salle propre	alim et ind 60/1-2	2272-3137	2
61	Génie industriel alimentaire tome 2 : techniques séparatives	alim et ind 61/1-3	2678-2679-2680	3
62	Technologies des pulvérisés dans les IAA	alim 62/1-2	2690-2691	2
63	L'œuf et les ovoproduits	alim 63/1-2	2683-2684	2
64	La technologie de la viande	alim 64/1-3	2791-2792-2793	3
65	Aliments et boissons : technologies et aspects réglementaires	alim 65/1	2798	1
66	Aliments et boissons : filières et produits	alim 66/1	2797	1
67	Biochimie des aliments diététique du sujet bien portant	alim 67/1	2874	1
68	Management de la maintenance selon l'ISO 9001 : 2008	alim 68/1-2	2949 2950	2
69	Fondements physicochimiques de la technologie laitière	alim 69/1-2	2979 2980	2
70	Les produits laitiers 2 ed	alim 70/1-2	2983 2984	2
71	Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires	alim 71/1-2	2981 2982	2
72	Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers	alim 72/1-3	3039 3040 3041	3
73	Sciences appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène	alim 73/1	3025	1
74	Guide de la gestion industrielle : principes, méthodes et outils	alim 74/1	3021	1

75	de l'HACCP à l'ISO 22000: management de la sécurité des aliments	alim 75/1	3020	1
76	Guide de l'alimentation: de la naissance à l'adolescence	alim 76/1	3084	1
77	L'équilibre nutritionnel : concepts de base et nouveaux indicateurs : le sain et le LIM + CD	alim 77/1	3091	1
78	Bactérie lactiques de la génétique aux ferments	alim 78/1	3090	1
79	Fundamentals of Food engineering	alim 79/1	3100	1
80	Encyclopédie des vitamines : du nutriment au médicament : vol 1 données fondamentales : métabolisme et fonctions	alim 80/1,1	3144(vol1)	1
	Encyclopédie des vitamines : du nutriment au médicament : vol 2 Aspects nutritionnels	alim 80/1,2	3144(vol 2)	1
	Encyclopédie des vitamines : du nutriment au médicament : vol 3 aspects médicaux	alim 80/1,3	3144(vol 3)	1
81	Manuel pratique de nutrition (l'alimentation préventives et curative) 2ème édition	alim 81/1	3092	1
81 Titres			181 Livres	

