Les recherches de l'INRAE sur la qualité des produits alimentaires

Publié le 15.03.11

Truffes, agrumes, saumon... arrosés de vins, le tout avec modération, bien entendu ! L'INRAE vous propose un aperçu de ses recherches sur certains des produits qui composent nos assiettes festives.

L'INRAE aborde l'alimentation, également au cœur des problèmes de santé publique, avec trois regards : celui du goût, du plaisir et du comportement, celui de la santé et du bien-être, et enfin celui de la sécurité des aliments. Environ 800 chercheurs et ingénieurs y travaillent sur cette thématique.

Au menu :

- Le vin, une histoire de robes, de couleurs et de degrés (p.2)
- La truffe française, un mets d'exception, cible de la fraude (p.6)
- Le poisson d'élevage, un aliment de choix (p.10)
- Les bienfaits de la "clémentine de Corse" (p.13)

Le dossier, rédigé par le service de communication de l'INRAE est fourni ci-après au format PDF.

DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER

Dossier_gourmand_Inra.pdf

Télécharger

CRÉDITS

MISE EN LIGNE

Nicolas Lévy

Professeur agrégé de chimie, responsable du Centre de Préparation à l'Agrégation externe de Chimie (École Normale Supérieure de Paris - Sorbonne Université - Université Paris-Saclay), responsable éditorial de CultureSciences-Chimie de 2008 à 2014.

PARTENAIRE(S)



INRAE, l'institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement est né le 1er janvier 2020. Il est issu de la fusion entre l'Inra, Institut national de la recherche agronomique et Irstea, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture.

INRAE