

Livre sur les nanotechnologies dans les industries des aliments, des breuvages et des nutraceutiques

Dans la revue *Trends in Food Science & Technology*, parue en octobre 2013, un représentant de la chaire de recherche canadienne sur les nanostructures dans les aliments (*Canada Research Chair in Food Nanostructures*) à l'Université de Guelph en Ontario présente un résumé du livre *Nanotechnology in the food, beverage and nutraceutical industries*. Le livre est divisé en 2 parties. La première partie du livre traite des principes généraux sur les procédés, la caractérisation et les procédures de réglementation liées à l'utilisation des nanotechnologies dans ces secteurs de la transformation alimentaire. La deuxième partie traite des applications les plus prometteuses comme celles pour la libération des saveurs dans les breuvages transparents, l'absorption et la libération des nutriments, l'assemblage et l'utilisation de nanotubes de protéines, et la détection des contaminants dans les aliments.

Référence :

Corredig, M. 2013. Nanotechnology in the food, beverage and nutraceutical industries. Trends in Food Science & Technology. 33(2):146.