

EFFETS PHYSIOPATHOLOGIQUES DES GRAISSES ALIMENTAIRES

Table des matières

<i>Introduction</i>	7
Première partie : Effets physiopathologiques des régimes hypercaloriques hypergras	
CL. RICHIR et H. DUPIN (Dakar) : "Athérome et consommation lipidique dans certains groupes de la population sénégalaise"	15
I. CHEVILLARD et R. PORTET : "L'athérome expérimental suivant la température de l'élevage. Revue des particularités du métabolisme lipidique et de ses régulations dans la thermogenèse de réchauffement"	23
J. TREMOLIERES et M. APFELBAUM : "Modifications métaboliques produites par des régimes hyperlipidiques athérogènes chez le rat"	37
J. POLONOVSKI, R. INFANTE et M. MALINSKI : "Influence d'un apport lipidique alimentaire sur la biosynthèse des lipides dans le foie du rat"	63
J. MASEK, I. KRIKAVA, K. OSANCOVA et M. NERADILOVA (Prague) : "La consommation des graisses en Tchécoslovaquie et ses conséquences par rapport à la cholestérolémie"	77
Deuxième partie : Effets digestifs des graisses	
J.-C. HAUTON, H. SARLES, C. GREUSARD, M.-J. PERROT, N.-E. PLANCHE et A. GEROLAMY : "Sécrétion biliaire et pathogénie de la lithiase biliaire cholestérolique"	85
Troisième partie : Effets physiopathologiques des constituants anormaux des graisses	
G. CLEMENT et J. CLEMENT : "Sur la digestion et l'absorption des lipoperoxydes"	95
J. RAULIN et R. JACQUOT : "Valeur nutritionnelle et effets physiopathologiques des huiles chauffées à haute température"	107
E. LE BRETON, C. FRAYSSINET et F. PLUMASSON : "Recherches physiologiques et biochimiques concernant l'ingestion de l'acide élaïdique par le rat Wistar"	115

J. RAULIN, C. LORIETTE, G. CLEMENT et R. JACQUOT : "Sur les conditions d'incorporation de quelques lipides "atypiques" aux graisses de l'organisme"	131
---	-----

Quatrième partie : Composition des graisses animales suivant leur mode de production

A. FRANÇOIS, J. FLANZY et C. MATHIEU : "Utilisation des matières grasses dans l'alimentation du veau et du porc. Influence sur la composition des carcasses et des dépôts"	137
--	-----

C. MATHIEU et P. BARRE : "Digestion et utilisation par le veau pré ruminant de laits contenant des quantités différentes de matières grasses"	139
---	-----

S. KUZDAZI - SAVOIE : "Etude des acides polyinsaturés de la matière grasse des laits utilisés dans l'alimentation humaine"	145
--	-----

Cinquième partie : Aspects industriels et économiques du marché des corps gras

R. FERON : "Problèmes d'information posés par le marché de la margarine"	167
--	-----

C. TROTTMANN : "Problèmes d'information et de recherches posés par le marché de l'huile"	171
--	-----

R. BIGORRE : "Problèmes d'information et de recherches posés par le marché du beurre"	179
---	-----

<i>Conclusions générales</i>	189
------------------------------	-----

<i>Bibliographie</i>	191
----------------------	-----

Par le Professeur G. CLEMENT