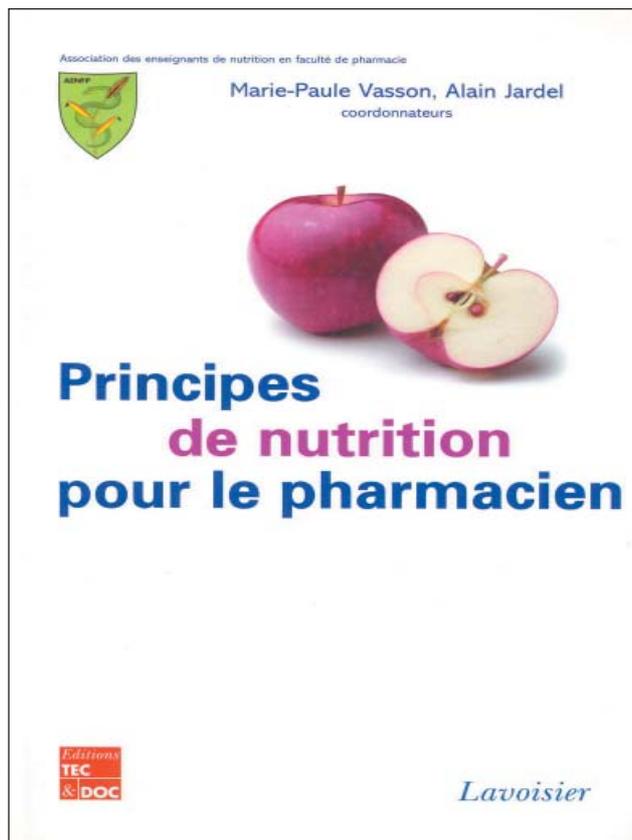


NOVEDADES BIBLIOGRÁFICAS BIBLIOGRAPHICAL NOVELTIES



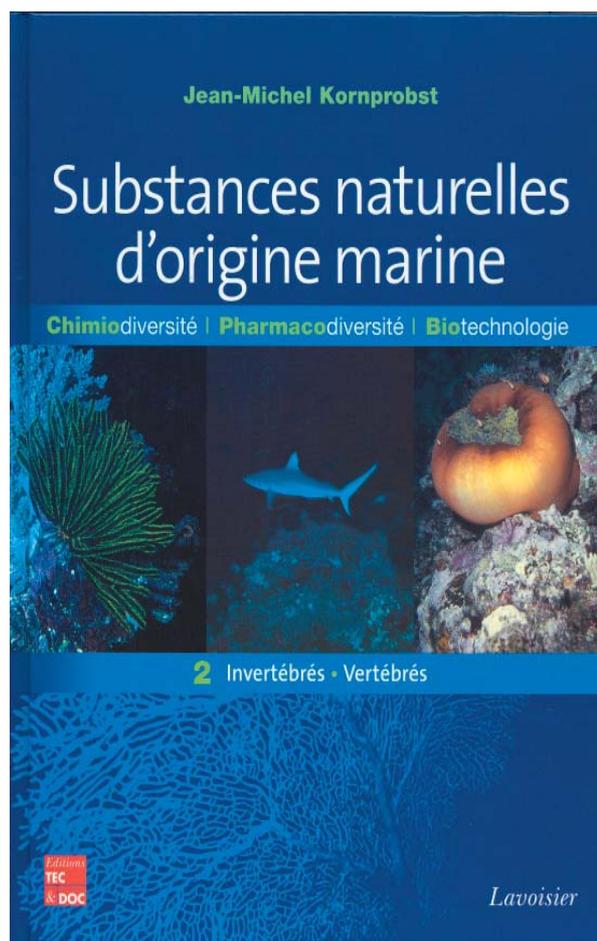
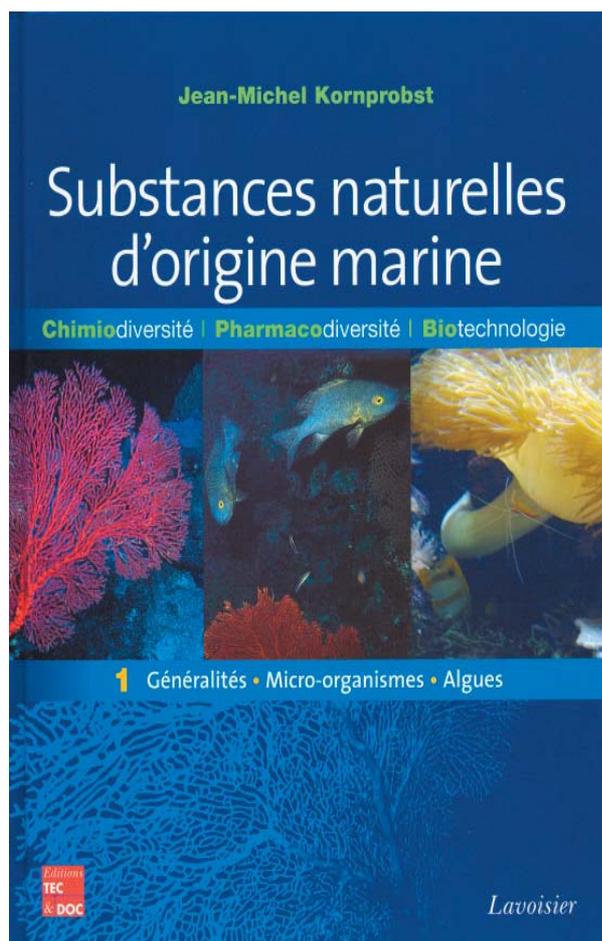
PRINCIPES DE NUTRITION POUR
LE PHARMACIEN
VASSON Marie-Paule, JARDEL Alain
Editeur TECHNIQUE & DOCUMENTATION
Date de parution: 04-2005
474p. 15.5x24 Broché

Sommaire:

1. Physiologie et biologie de la nutrition.
 - 1.1. Physiologie de la digestion et de l'absorption des macro- et des micro-nutriments. Métabolisme des macro-nutriments (glucides, lipides, protéines).
 - 1.2. Rôles biologiques et métaboliques des micro-nutriments.
 - 1.3. Adaptation métabolique aux variations d'apport nutritionnel.
 - 1.4. Exploration biologique du statut nutritionnel.
2. Alimentation de l'homme sain.
 - 2.1. Composition des aliments.
 - 2.2. L'eau : la seule boisson indispensable.

- 2.3. Sécurité alimentaire.
- 2.4. Apports nutritionnels conseillés.
- 2.5. Besoins nutritionnels de la femme enceinte.
- 2.6. Nutrition du nourrisson et diversification alimentaire.
- 2.7. Alimentation des personnes âgées.
- 2.8. Nutrition du sportif.

3. Alimentation et nutrition de l'homme malade.
 - 3.1. Les déterminants nutritionnels et endocriniens des états hypercataboliques.
 - 3.2. Les carences nutritionnelles.
 - 3.3. Nutrition et obésité.
 - 3.4. Nutrition et diabète.
 - 3.5. Dénutrition et insuffisances viscérales chroniques.
 - 3.6. Nutrition et pathologies cancéreuses.
 - 3.7. Nutrition et pathologies digestives.
 - 3.8. Nutrition et pathologies cardiovasculaires.
 - 3.9. La nutrition artificielle en pratique clinique : nutrition entérale et parentérale.
 - 3.10. Les produits de nutrition artificielle.



SUBSTANCES NATURELLES D'ORIGINE MARINE: CHIMIODIVERSITÉ,
PHARMACODIVERSITÉ, BIOTECHNOLOGIE
(2 VOLS INSÉPARABLES)

KORNPLOBST Jean-Michel

Editeur TECHNIQUE & DOCUMENTATION

Date de parution: 10-2005 2 volumes 1800p. 21x29 Relié

Résumé:

La valorisation des produits de la mer n'est pas nouvelle. Dans l'Antiquité, Tyr contribuait déjà au rayonnement de la civilisation phénicienne par sa production de pourpre, pigment rouge extrait d'un gastéropode. Aujourd'hui, le corail et la nacre figurent ainsi parmi les biomatériaux les plus prometteurs en chirurgie osseuse, la chitine et le chitosane, composants de la carapace des crustacés, sont utilisés comme additifs en cosmétologie et dans l'industrie papetière. Les

exemples pourraient être multipliés. Pourtant, le nombre de ces utilisations semble infinitésimal au regard de l'inépuisable réservoir de substances naturelles d'intérêt biologique que constituent les milieux marins. Toutes les bio-industries sont aujourd'hui engagées dans la recherche de molécules synthétisables, dotées de propriétés techno-fonctionnelles ou pharmacologiques innovantes, capables par exemple de résoudre les phénomènes de résistance (antitumoraux, antibiotiques, antipaludéens...) ou de répondre au souhait du public d'une plus grande naturalité des

principes actifs ou ingrédients utilisés. Face à la surabondance d'informations et de publications fragmentaires, Substances naturelles d'origine marine constitue la première synthèse des connaissances intéressant ce domaine en constant développement et vient enfin pallier une lacune criante dans la littérature scientifique. Exploitant plus de 7 225 références bibliographiques, ce traité présente tous les aspects biologiques, taxonomiques et chimiques des phylums d'organismes marins, ainsi que les propriétés et applications des substances qui en sont issues - soit plus de 7 000 molécules chimiques. Ce traité unique en langue française s'adresse aux spécialistes des différentes disciplines de la biologie marine : ichtyologie, écologie, océanologie, algologie, microbiologie marine, chimie marine, zoologie générale, aux professionnels des bio-industries : pharmacologie, pharmacie, cosmétologie, industries agroalimentaires, éco-industries, génie biomédical et industries des biomatériaux, biotechnologies, chimie thérapeutique, toxicologie

Sommaire:

TOME I. GÉNÉRALITÉS - MICRO-ORGANISMES - ALGUES.

Partie I. Généralités et ressources documentaires.

Les systèmes de classification des organismes vivants
 Les grandes étapes de l'évolution chimique et biologique.
 Généralités sur le milieu marin.
 Chimie des substances naturelles marines
 Originalité, diversité, répartition.
 Les bases de la pharmacologie marine.
 Les ressources documentaires.

Partie II. Archées (Archéobactéries) et Eubactéries. Archées (Archéobactéries). Eubactéries - 1. Eubactéries - 2.

Partie III. Eucaryotes photosynthétiques.

Bacillariophyceae (Diatomées).
 Chrysophyceae et Haptophyceae.
 Dinophyceae (Dinoflagellés).
 Chlorophyceae (Algues Vertes).
 Rhodophyceae (Algues Rouges).
 Phaeophyceae (Algues Brunes).
 Principales utilisations des macroalgues.

Partie IV. Champignons et autres Eucaryotes Monocellulaires non-photosynthétiques.

Champignons.
 Thraustochytrides et Ciliés.
 Introduction aux biotechnologies marines.

TOME II. INVERTÉBRÉS - VERTÉBRÉS

Partie V. Invertébrés diploblastiques.

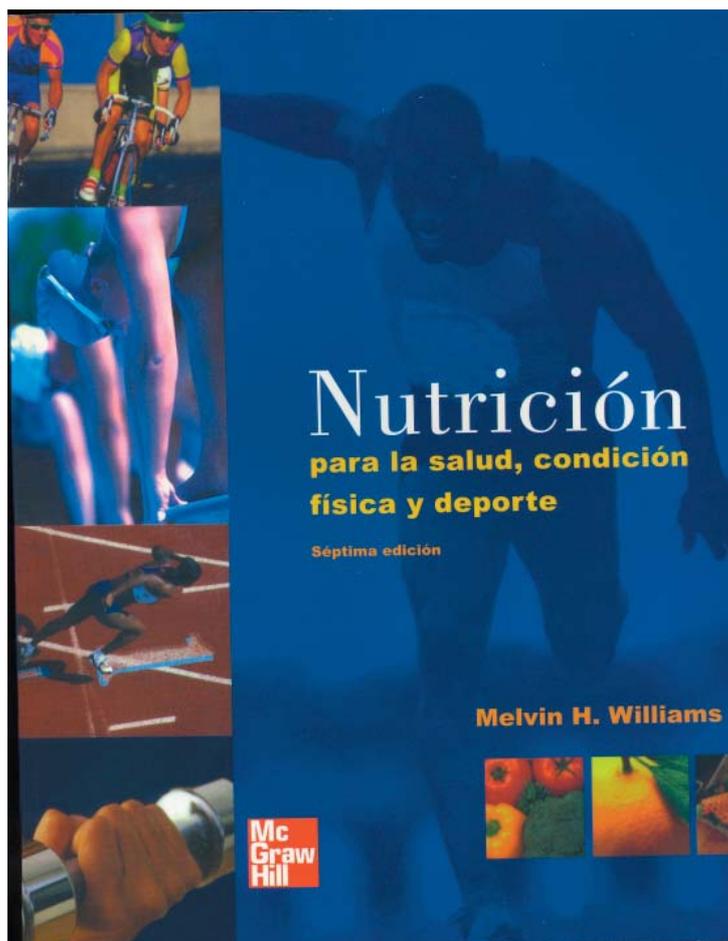
Spongiaires (Éponges).
 Cnidaires et Cténares.

Partie VI. Invertébrés protostomiens.

Organismes vermiformes : Plathelminthes, Nématodes, Némertes, Annélides, Phoronidiens.
 Bryozoaires - Phoronidiens - Brachiopodes.
 Mollusques. Arthropodes. Introduction à l'écologie chimique.

Partie VII. Organismes Deutérostomiens.

Échinodermes. Organismes vermiformes : Chétognathes, Hémichordés (Entéropeustes, Ptérobranches).
 Tuniciers (Ascidies).
 Vertébrés (Poissons, Reptiles, Mammifères).
 Sélections de ressources documentaires.
 Index alphabétique général.



NUTRICIÓN PARA LA SALUD, CONDICIÓN FÍSICA Y DEPORTE

Williams, Melvin H., Old Dominion University.

McGraw Hill Interamericana. 2005

Descripción

- El libro aborda de manera clara y concisa el tema de los complementos alimenticios, criterios, usos y abusos.
- Contiene información de los últimos protocolos de investigación en los que se basa la información ofrecida al lector en lo referente a las recomendaciones dietéticas. Programas de ejercicio para complementar los regímenes dietéticos, composición corporal; pérdida, mantenimiento y aumento de peso y ejercicio.
- Enfocado al paciente en general, no sólo a los deportistas. Autor de máximo reconocimiento mundial en el tema.
- OLC original.
- Claves de estudio y repaso de conceptos. Ejercicios de habilidades teórico-prácticos. Preguntas de estudio.

Tabla de Contenidos:

1. Introducción a la nutrición para la salud, condición física y deporte.
2. Nutrición saludable para la condición física y el deporte.
3. Energía humana.
4. Carbohidratos: el principal nutriente energético.
5. Grasa: una importante fuente de energía durante el ejercicio.
6. Proteína: la constructora de tejidos.
7. Vitaminas: las reguladoras orgánicas.
8. Minerales: los reguladores inorgánicos.
9. Agua, electrolitos y regulación de temperatura.
10. Peso y composición corporal para la salud y el deporte.
11. Mantenimiento y pérdida de peso con nutrición y ejercicio adecuados.
12. Aumento de peso mediante la nutrición y el ejercicio adecuados.