

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Université : Tlemcen
Faculté : Sciences de la Nature, de la Vie et Sciences de la Terre et de L'Univers



Département : Biologie

Domaine de la formation : Licence 3

Intitulé de la formation : alimentation, nutrition et pathologie(ANP)

Unité d'enseignement : de découverte ; nombre de crédits : 2

Enseignant responsable : SOUALEM-MAMI Zoubida, bureau : salle de reunion du département de biologie, informations de contact (mamizoubida@hotmail.fr) heures de réception : le lundi à 13h .

Equipe pédagogique : noms : Mme DIB Hanane et adresses électroniques : hanane.dib0@gmail.com

Matière : Nutraceutique, aliments fonctionnels

Volume horaire : cours, TD

Enseignement du semestre 1		Crédits : 02	
Cours	TD	TP	Stage ou terrain
1h30	1h30	00	00

Description du cours :

L'objectif de ce cours est de mieux comprendre les enjeux liés aux produits de santé naturels, aux nutraceutiques et aux aliments fonctionnels. plus particulièrement, les notions touchant la sécurité, les allégations l'utilisation et la régulation de même que les tendances de consommation de ces produits sont abordées.

Pré-requis : les connaissances ou compétences préalables recommandées sont :

Biochimie alimentaire, physiologie de la nutrition.

Résultats d'apprentissage :

Par exemple : l'étudiant doit être capable de faire la différence entre les deux termes : aliments fonctionnels et nutraceutique, il doit maîtriser les différentes structures des différents ingrédients bénéfiques avec les différentes pathologies liées à une carence ou à un excès de l'un de ces ingrédients.

Contenu du cours (programme) :

Histologique

Définitions

Nutraceutique

Aliments fonctionnels

Consommateurs : besoins et comportement

Commercialisation des aliments fonctionnels et des nutraceutiques.

Méthodes pédagogiques et supports :

Polycopié (avec des planches des différentes structures)

Evaluation des connaissances

	Ecrit	TP/TD	Travail personnel
Contrôle continu 50%	00	01	00
Epreuve de synthèse 50%	01	00	00
Total	01	01	00

Ressources bibliographiques :

Aperçu des documents de référence concernant le règlement sur les produits de santé naturels. Ottawa, Canada, Santé Canada : 2003.

2. Bradbury J., Lobstein T., Lund V. *Functional foods examined. The health claims being made for food products and the need for regulation*. London, The food commission: 1996.
3. Claude Bourgeois- Les vitamines dans les industries agroalimentaires – Collection sciences et techniques -agroalimentaires.- Edition Lavoisier – 2003.
4. Devcich, D. A., Pedersen, I. K., & Petrie, K. J. . You eat what you are: Modern health worries and the acceptance of natural and synthetic additives in functional foods. *Appetite*, 48: 333-337, 2007.
5. Feart C, Samieri C, Barberger-Gateau P. Mediterranean diet and cognitive function in older adults. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*; 13 : 14–8, 2010.
6. Hasler CM. Functional foods: benefits, concerns and challenges – A position paper from the American Council on Science and Health. *J.Nutr.* 132: 3772-3781, 2002.
7. Hasler CM, Bloch AS, Thomson CA. Position of the American Dietetic Association: functional foods. *J. Am. Diet. Assoc.* 104 (5),814-826, 2004.
8. Les vitamines dans les industries agroalimentaires - Claude Bourgeois- Collection sciences et techniques - agroalimentaires.- Edition Lavoisier, 2003.