

RÉSUMÉ

Cet ouvrage comprend quatre parties. La première partie présente les huiles alimentaires végétales obtenues à partir des plantes arbustives. La deuxième partie concerne les huiles extraites des graines des plantes herbacées. La troisième partie est consacrée aux huiles des plantes grasses. Enfin, la quatrième partie est consacrée à la comparaison de la composition chimique de toutes les huiles alimentaires d'origine végétale.

Dans un premier temps les caractéristiques des plantes qui produisent des huiles alimentaires, sont présentés. Puis la composition chimique et les bienfaits des huiles alimentaires en rapport avec sa composition chimique, sont étudiés.

Pour terminer, cet ouvrage présente ce qu'il faut faire pour profiter au maximum des bienfaits des huiles alimentaires et combattre les effets toxiques des polluants qui existent dans notre milieu de vie.

Professeur Emérite
M. Chafique YOUNOS



prix : 10€

N° ISBN 978-2-9144245-876



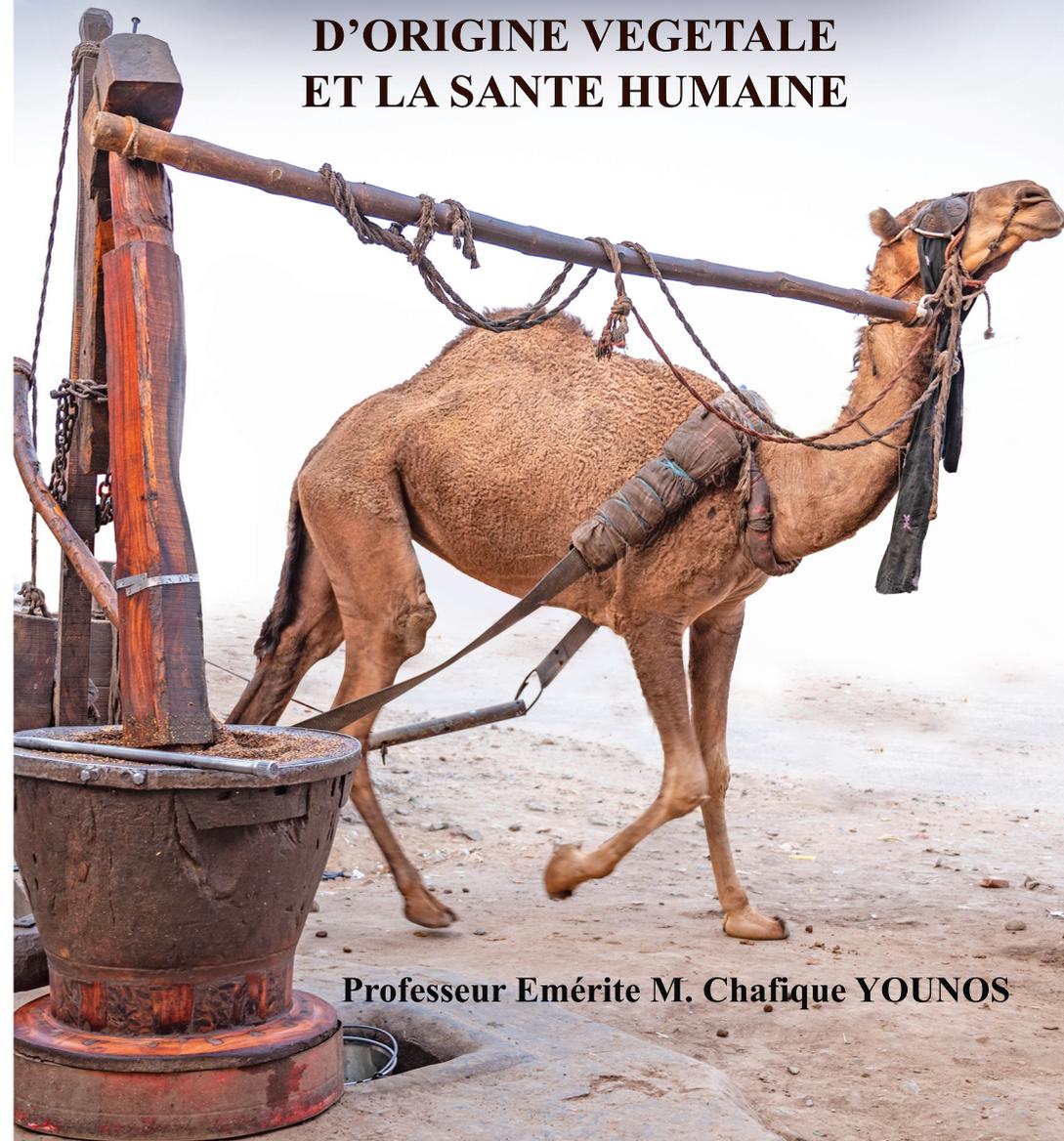
9 782914 245876

LES HUILES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE
ET LA SANTE HUMAINE

Professeur Emérite M. Chafique YOUNOS

LES HUILES ALIMENTAIRES

D'ORIGINE VEGETALE ET LA SANTE HUMAINE



Professeur Emérite M. Chafique YOUNOS