



DICTIONNAIRE
DE
NUTRITION
ET
DIÉTÉTIQUE

J.-F. Zazzo, M.-C. Puissant

MALOINE

TABLES

TABLE DES TABLEAUX

Tab. 1 – Les acides gras insaturés.....	5
Tab. 2 – Principaux signes de gravité clinique et biologique dans l'anorexie mentale.....	28
Tab. 3 – Principaux antioxygènes autorisés en Europe.....	33
Tab. 4 – Composition d'eaux bicarbonatées sodiques et d'eaux bicarbonatées calciques (mg/L).....	90
Tab. 5 – Apports nutritionnels conseillés en éléments-traces chez l'adulte.....	92
Tab. 6 – Principaux épaississants, gélifiants, agents d'enrobage autorisés en Europe.....	98
Tab. 7 – Quelques équivalents nutritionnels.....	101
Tab. 8 – Évaluation subjective globale de l'état nutritionnel (score de Detsky).....	104
Tab. 9 – Les glucides.....	126
Tab. 10 – Consommation de glucose par l'organisme en fonction de la durée du jeûne (en g/24 h).....	131
Tab. 11 – Besoins énergétiques totaux.....	138
Tab. 12 – Huile d'olive : pourcentage en acides gras.....	143
Tab. 13 – Principaux acides gras insaturés de l'huile d'olive (en %).....	143
Tab. 14 – Calciums et eaux minérales.....	144
Tab. 15 – Index glycémique de quelques aliments.....	165
Tab. 16 – IMC et état nutritionnel.....	166
Tab. 17 – Les lipides.....	188
Tab. 18 – Magnésium et eaux minérales.....	197
Tab. 19 – Valeurs usuelles du PINI et interprétation.....	244
Tab. 20 – Prévention cardiovasculaire.....	251
Tab. 21 – Facteurs de risque cardiovasculaire devant être pris en compte pour le choix de l'objectif thérapeutique selon les valeurs de LDL-cholestérol.....	272
Tab. 22 – Les trois catégories de patients à haut risque cardiovasculaire pour lesquels le LDL-cholestérol doit être inférieur à 1 g/L.....	272
Tab. 23 – Détection de la dénutrition : recommandations de l'ESPEN. <i>Nutritional Risk Screening (NRS, 2002)</i>	274
Tab. 24 – Critères du syndrome métabolique : définition quantitative.....	294
Tab. 25 – Autres aliments riches en vitamine D.....	319
Tab. 26 – Besoins en vitamines hydrosolubles.....	321

ANNEXE 3

Tab. I – Principaux colorants utilisés en Europe.....	339
Tab. III – Principaux conservateurs autorisés en Europe.....	343
Tab. IV – Principaux édulcorants autorisés en Europe.....	346
Tab. II – Principaux émulsifiants autorisés en Europe.....	348