

## Influence de l'extrusion et de l'infranisation sur les facteurs antinutritionnels et la valeur alimentaire du pois (*Pisum sativum* L.).

---



**Auteurs du document :** Bertrand, D., Delort-Laval, J., Melcion, J.P., Valdebouze, P.

**Mots clés :** Alimentation et Nutrition, Food and Nutrition, Ingénierie des aliments, Food engineering, Biologie végétale, Vegetal Biology, Sciences agricoles, Agricultural sciences, pisum sativum, monogastrique, légumineuse, pois, porcine, extrusion, infranisation, alimentation animale, digestibilité, valeur alimentaire, facteur antinutritionnel, facteur antitryptique

**Date :** 1982

**Format :** text/xml

**Source :** Sciences des Aliments 2 , 197-202. (1982)

**Langue :** Inconnu

**Droits d'utilisation :** <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

**Télécharger les documents :** <http://prodinra.inra.fr/ft/5149F055-CCCC-4F52-BEC3-A20E5B5AA327>  
<http://prodinra.inra.fr/record/83463>

**Permalien :** <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/influence-de-l-extrusion-et-de-l-infranisation-sur-les-facteurs-antinutritionnels-et-la-valeur-alime0>

Evaluer cette notice: