

SCHOLARVOX

TYPE DE RESSOURCE

Livres électroniques en texte intégral
à consultation en ligne
Pas de téléchargement

ACCÈS

Sur place et à distance
avec authentification

CONTENUS ET PÉRIMÈTRE

Selon les abonnements thématiques de votre bibliothèque, accès aux collections "Sciences", "Santé, sciences de la vie" et "Economie-gestion".

Livres dans différentes langues, majoritairement en français.

Ajouts réguliers de nouveaux titres par l'éditeur.

Ressource disponible à

université
PARIS-SACLAY

Les
Bibliothèques

école _____
normale _____
supérieure _____
paris-saclay _____



CentraleSupélec

– LES MODES DE RECHERCHE –

The screenshot shows the ScholarVox Universités website interface. At the top, the logo 'SCHOLARVox UNIVERSITÉS' is displayed. A search bar (1) contains the text 'Que recherchez-vous?...' and an 'Envoyer' button. To the right of the search bar is a dropdown menu (2) with a downward arrow. In the top right corner, there are two buttons: '5 Se créer un compte' and 'Se connecter'. Below the search bar is a 'Catalogue' section (3) with a plus sign. The main content area displays four collections of books: 'Sciences de l'ingénieur', 'Sciences Eco Gestion', 'Santé, Sciences de la Vie et Médecine', and 'Sciences de l'Éducation INSPE'. The 'Sciences Eco Gestion' collection (4) is highlighted with a blue box and a plus sign. The 'Sciences de l'Éducation INSPE' collection includes books like 'L'horos', 'Chère', 'SUPER-FAPA', and 'SUEURS FROIDES AU DÉPOTOIR'.

1 | Barre de recherche

2 | Options de recherche avancée (titre, auteur, éditeur)

3 | Parcourir le catalogue des abonnements de la bibliothèque

4 | Parcourir une collection

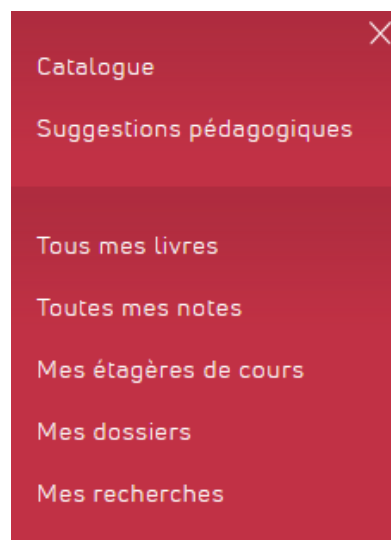
5 | Se créer un compte / se connecter pour accéder aux fonctionnalités supplémentaires

SE CONNECTER

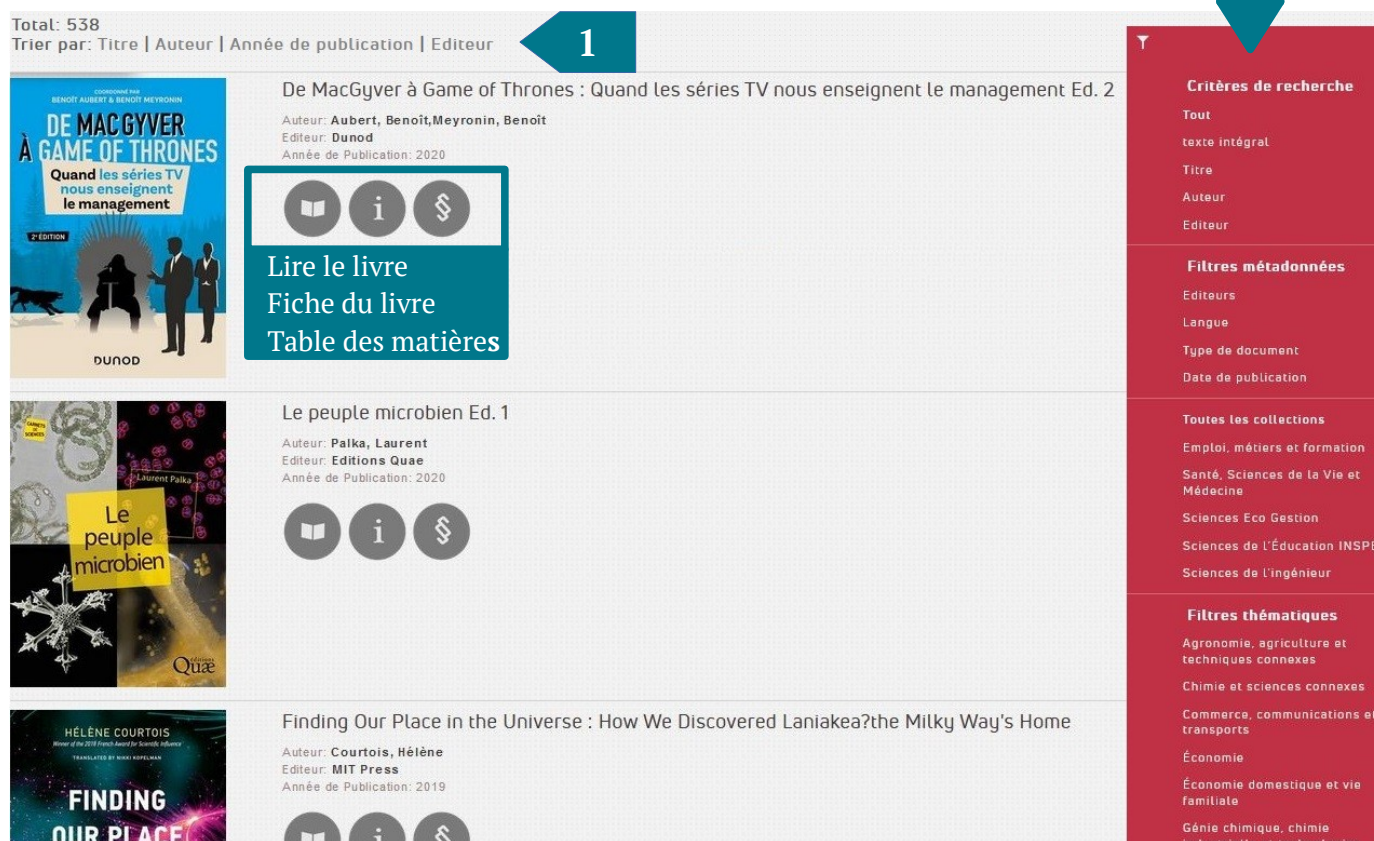
Se créer un compte et se connecter sur ScholarVox n'est pas obligatoire, mais fait apparaître des fonctionnalités supplémentaires :

- enregistrer des livres pour les retrouver facilement,
- les organiser en dossiers (publics ou privés),
- insérer des notes et des marque-pages,
- imprimer (avec une limite du nombre de pages fixée par l'éditeur),
- ajouter des commentaires,
- chercher le profil d'autres utilisateurs.

La création du compte n'est pas liée à votre compte institutionnel, vous pouvez utiliser les informations que vous souhaitez.



- INTERFACE DES RÉSULTATS -

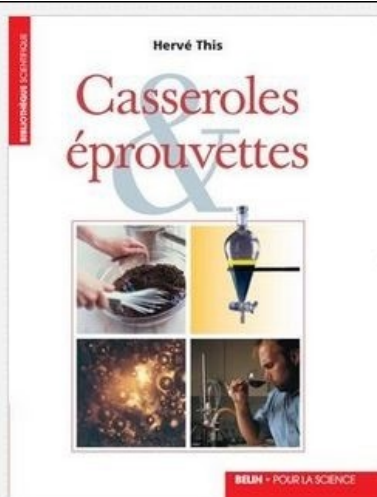
L'interface des résultats de recherche sur ScholarVox. Elle est divisée en trois sections principales : 1. Barre de tri et de pagination (Total: 538, Trier par: Titre | Auteur | Année de publication | Editeur). 2. Liste de résultats de livres, chaque résultat comprenant une miniature de la couverture, le titre, l'auteur, l'éditeur, l'année de publication, et des boutons pour lire le livre, la fiche du livre et la table des matières. 3. Barre latérale de filtres de recherche (à droite) avec des sections pour Critères de recherche, Filtres métadonnées, Toutes les collections, et Filtres thématiques. Un numéro '2' est placé dans un triangle bleu au-dessus de la barre latérale.

1 | Nombre de résultats et ordre de tri

2 | Affiner les résultats : il est possible de combiner plusieurs critères différents, mais pas deux critères de la même catégorie (exemple : un type de document et une date, mais pas deux types de documents en même temps).

- FICHE D'UN LIVRE -

Auteur(s): This, Hervé
 Editeur: Editions Belin
 Année de Publication: 2002
 pages: 240
 ISBN: 978-2-84245-039-7



Les soufflés gonflent-ils mieux quand les blancs d'œufs qui s'y trouvent ont été battus en neige ferme? Les cuisiniers et les gastronomes en débattent depuis des siècles, mais une expérience simple clôt la discussion : vous la lirez dans cet ouvrage pages 28 et 29. Vous y découvrirez aussi comment préparer les soufflés... en connaissance de cause. Vous saurez aussi, enfin!, si les mayonnaises tournent quand la lune est pleine, pourquoi les jaunes d'œufs additionnés de sucre doivent être immédiatement battus, s'il faut mettre une cuillère dans la bouteille de champagne pour que les bulles ne s'échappent pas, comment éviter le noircissement des fruits et légumes coupés, comment faire une mousse au chocolat sans œufs, un gâteau au chocolat sans farine et en une minute...

Hervé This présente les résultats les plus importants et les plus récents de la discipline nommée «Gastronomie moléculaire», discipline qu'il a créé pour la plus grande satisfaction des physico-chimistes, (mais cela est-il si important?) des cuisiniers et cuisinières, et, surtout, des gastronomes qui ne s'ignorent pas.
 Réduire la description

1

2

5 (si connecté)

Livres voisins



3


4				
Score	Thématiques	Sujets	Dossiers Publics	Dossiers Privés
49	Nourriture et boisson	Cuisine	7	6

Commentaires	Recommandations
0	0
+	+

Si connecté :
ajouter commentaires ou recommandations publics

- 1 | Quatrième de couverture ou résumé du livre
- 2 | Lire le livre (idem en cliquant sur la couverture) - table des matières pour commencer à un chapitre en particulier
- 3 | Livres en rapport avec le sujet, mais pas forcément accessibles
! sur la fiche du livre signifie que le livre n'est pas compris dans l'abonnement
- 4 | - "Score" : nombre sur 100 basé sur la fréquence d'usage de ce livre dans ScholarVox
 - "Thématiques" : correspond aux "filtres thématiques" dans la liste des résultats
 - "Sujets" : plus précis, renvoie vers les autres livres avec le même sujet
 - "Dossiers" : nombre d'utilisateurs ayant enregistré cet ouvrage dans leurs listes (il est possible de consulter les listes publiques)
- 5 | Si connecté, permet d'ajouter le titre dans ses étagères

- INTERFACE DE LECTURE -



Zoom

LA SAVEUR DANS LE CERVEAU

Par résonance magnétique nucléaire, on identifie les aires cérébrales activées lors de la perception des saveurs.

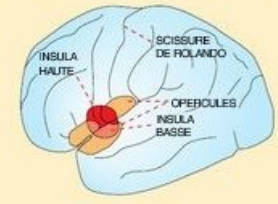
« Comme jusqu'ici ne s'est encore présentée aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que doux, sucré, acide, acerbé, et autres pareilles, qui s'expriment, en dernière analyse, par les deux suivantes : agréable ou désagréable au goût. Ceux qui viendront après nous en sauront davantage. »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin était prescient, puisque les neurobiologistes sont aujourd'hui sur la piste des molécules réceptrices des saveurs, à la surface des cellules des papilles. Simultanément, les techniques d'imagerie par résonance magnétique nucléaire (IRM) révèlent comment l'information perçue par les capteurs du goût monte au cerveau, où elle est alors traitée.

Depuis la mise au point de ces techniques, qui enregistrent l'activité des aires cérébrales en détectant les modifications du débit sanguin dans ces zones, les neurobiologistes ont surtout étudié des activités cognitives comme le langage, le calcul, la mémorisation. En revanche, l'olfaction a été peu explorée, et la perception des saveurs complètement oubliée (on la note gustation, mais, comme le goût est la sensation générale donnée par la dégustation d'un mets, on devrait plutôt la nommer « sapiction »). Barbara Cerf et Annick Faurion, du Laboratoire de neurobiologie sensorielle de Massy, et Denis Le Bihan, du Centre hospitalier d'Orsay, ont identifié les aires cérébrales activées par les molécules sapides.

Les connaissances de base étaient rudimentaires. On savait seulement, par l'observation de personnes dont une partie du cerveau avait été détruite, au cours de la Seconde Guerre mondiale, que l'opercule pariétal, près de la scissure de Rolando, avait sans doute une fonction dans la gustation. Toutefois des études d'électrophysiologie donnaient des résultats contradictoires : elles incriminaient plutôt une autre aire, localisée dans le lobe de l'insula.

Les explorations par IRM imposent d'allonger les sujets testés dans un tube de deux mètres de long, et, de ce fait, de les alimenter par des solutions transmises par des tuyaux souples. Ces contraintes ont déterminé le type de produits sapides qui ont été testés : les sujets recevaient des solutions d'aspartame (un édulcorant), de chlorure de sodium, de quinine (amère), d'acide glycyrrhizique (une saveur « réglisse »), de



INSULA HAUTE
SCISSURE DE ROLANDO
OPERCULE
INSULA BASSE

Les aires cérébrales stimulées lors de la perception des saveurs.

62

Recherche
Table des matières

1

2

Recherche
Table des matières
Imprimer
Notes
Marque page

- 1 | - "Rechercher" pour trouver un terme ou un ensemble de termes dans le texte du livre. Il est possible d'utiliser les guillemets pour trouver une expression exacte.
- "Table des matières" pour se rendre à un chapitre en particulier.




Si la numérotation n'apparaît pas sur la page, vous pouvez retrouver le numéro de la page dans l'URL.

- 2 | Si connecté : imprimer (avec une limite maximale par jour), placer et enregistrer ses notes, placer des marque-pages (pour savoir où reprendre sa lecture)

- POUR ALLER PLUS LOIN -

 [Tutoriels vidéo](#) de l'éditeur

 Vous avez des questions ? Contactez vos [bibliothèques](#) !

Fiche mise à jour en mars 2021