

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 right, there is a button labeled '5' with the text 'Se créer un compte' and 'Se connecter'. Below this is a search bar labeled '1' with the placeholder text 'Que recherchez-vous?...' and an 'Envoyer' button. To the right of the search bar is a dropdown menu icon labeled '2'. Below the search bar is a 'Catalogue' section labeled '3' with a '+' icon. The catalog is divided into four categories: 'Sciences de l'ingénieur', 'Sciences Eco Gestion', 'Santé, Sciences de la Vie et Médecine', and 'Sciences de l'Éducation INSPE'. Each category shows a grid of book covers. The 'Sciences Eco Gestion' category is highlighted with a blue box labeled '4'.

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

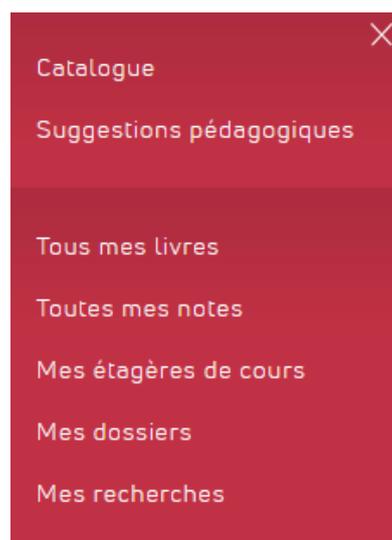
5 | Se créer un compte / se connecter pour accéder aux fonctionnalités supplémentaires

SE CONNECTER

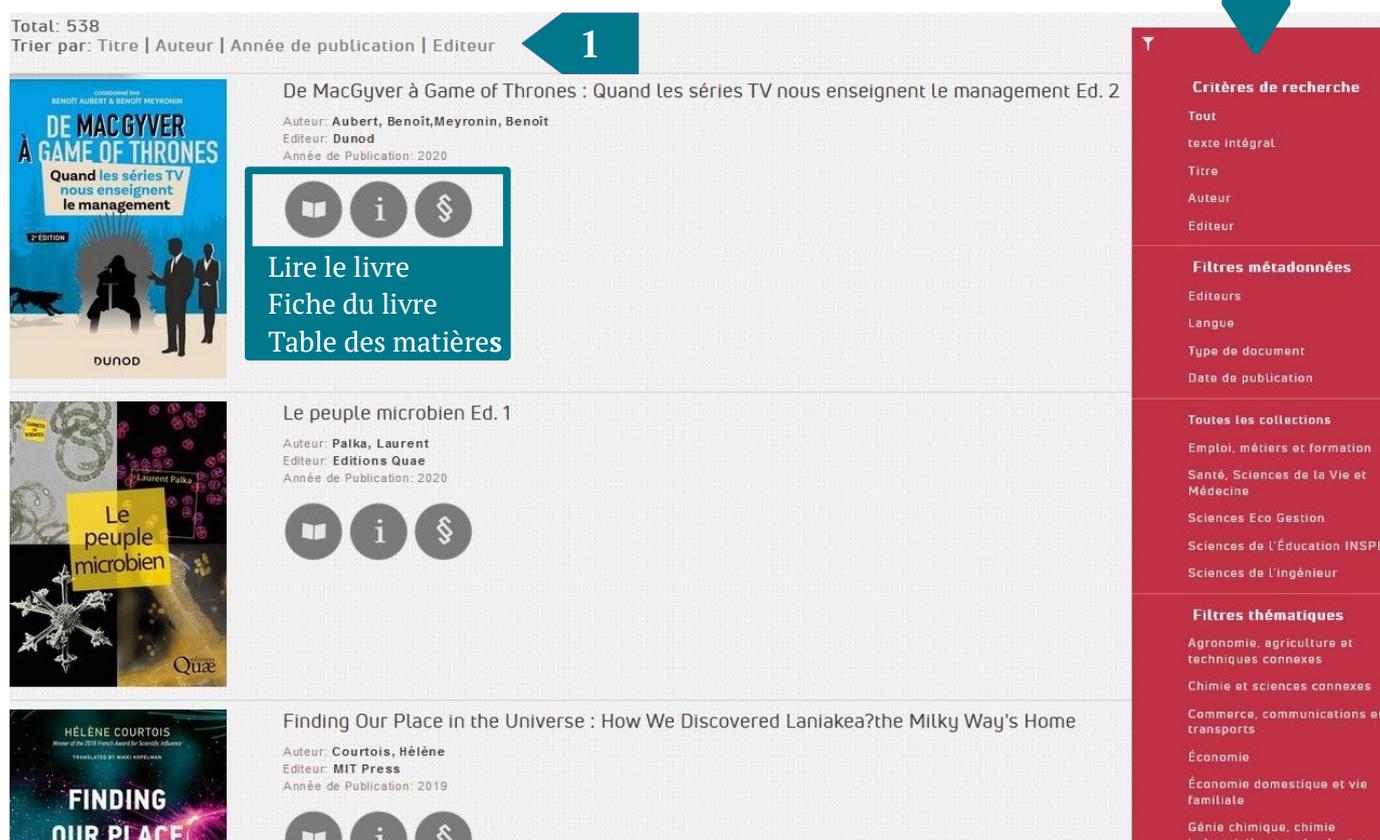
Se créer un compte et se connecter sur ScholarVox n'est pas obligatoire, mais fait apparaître des fonctionnalités supplémentaires :

- 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'image illustre l'interface des résultats de recherche. À gauche, une barre de tri (1) permet de filtrer par Titre, Auteur, Année de publication ou Editeur. Le premier résultat est le livre 'De MacGyver à Game of Thrones : Quand les séries TV nous enseignent le management Ed. 2' par Aubert, Benoit, Meyronin, Benoit, édité par Dunod en 2020. À droite, un menu de filtres (2) permet d'affiner les résultats par critères de recherche (Tout, texte intégral, Titre, Auteur, Editeur), filtres métadonnées (Éditeurs, Langue, Type de document, Date de publication), toutes les collections (Emploi, métiers et formation, Santé, Sciences de la Vie et Médecine, Sciences Eco Gestion, Sciences de l'Éducation INSPE, Sciences de l'ingénieur) et filtres thématiques (Agronomie, agriculture et techniques connexes, Chimie et sciences connexes, Commerce, communications et transports, Économie, Économie domestique et vie familiale, Génie chimique, chimie industrielle et technologies).

Total: 538
Trier par: Titre | Auteur | Année de publication | Editeur

1

De MacGyver à Game of Thrones : Quand les séries TV nous enseignent le management Ed. 2
Auteur: **Aubert, Benoit, Meyronin, Benoit**
Editeur: **Dunod**
Année de Publication: 2020

Lire le livre
Fiche du livre
Table des matières

2

Critères de recherche
Tout
texte intégral
Titre
Auteur
Editeur

Filtres métadonnées
Éditeurs
Langue
Type de document
Date de publication

Toutes les collections
Emploi, métiers et formation
Santé, Sciences de la Vie et Médecine
Sciences Eco Gestion
Sciences de l'Éducation INSPE
Sciences de l'ingénieur

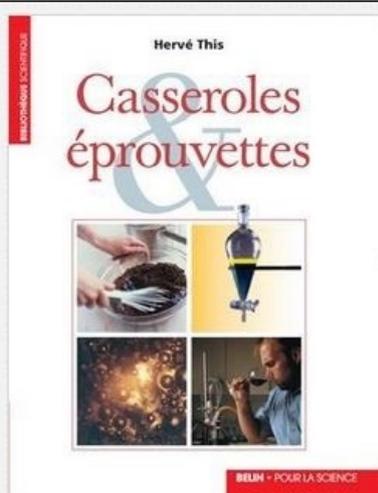
Filtres thématiques
Agronomie, agriculture et techniques connexes
Chimie et sciences connexes
Commerce, communications et transports
Économie
Économie domestique et vie familiale
Génie chimique, chimie industrielle et technologies

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.

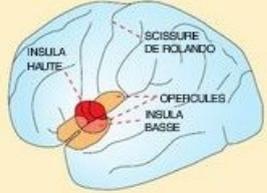
« Comme jusqu'ici ne s'est encore présentée aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que doux, sucré, acide, acerbé, et autres pareilles, qui s'expriment, en dernière analyse, 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 incrimaient 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



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