

EDITO

Alimentation - Santé : Une réalité

De plus en plus de travaux scientifiques continuent d'apporter la preuve du lien essentiel qui existe entre notre alimentation et le bon fonctionnement de notre organisme. Toutes les études réalisées à ce sujet amènent à la conclusion que pour vivre bien et longtemps, il faut manger sain et choisir ses aliments en fonction des besoins physiologiques de l'organisme. Il faut donc prendre des habitudes nutritionnelles capables de permettre à notre organisme de lutter contre les agressions de toute nature qu'il peut subir. Une formation doit donc être faite auprès des producteurs, transformateurs et consommateurs et c'est là une des missions essentielles du Groupement Alimentation-Santé Auvergne.

Le Président, René MAEDER

R&D Technologie

Intérêt nutritionnel du lait de chèvre : connaissances actuelles et perspectives : Présentation complète de la composition nutritionnelle du lait de chèvre et comparaison avec le lait de vache et le lait maternel. Les caractéristiques connues : trop riche en protéines pour l'alimentation du nouveau né, s'il n'est pas coupé au tiers - profil lipidique très intéressant - teneur élevée en potassium dont les effets secondaires sont à surveiller - très bonne disponibilité du calcium et du phosphore qui pourrait s'appliquer aux cas de dénutrition du sujet âgé - teneur très faible en vitamine C, D, E et en acide folique nécessitant une supplémentation systématique - manque de données sur les oligo-éléments. Présentation des recherches expérimentales et cliniques sur les bénéfices santé ainsi que les études de biodisponibilité, de digestibilité et d'amélioration de l'espèce caprine. De nombreuses perspectives notamment dans des cas d'intolérance digestive au lait de vache, malnutritions ou affections gastro-intestinales pourraient voir le jour.
Annales pharmaceutiques françaises, n°59, 2001.

Composition alimentaire ou diététique contenant plusieurs antioxydants. Il s'agit d'un nouveau brevet (FR2799345), déposé par Danone sur l'utilisation combinée de 3 antioxydants (lycopène, vitamine E et C) dans la supplémentation d'une gamme très large de produits alimentaires ou diététiques (crèmes, entremets, compotes, biscuits, gâteaux, produits laitiers, snacking, substituts de repas).

L'invention concerne aussi le procédé de fabrication d'une composition alimentaire utilisant cette combinaison dont la consommation régulière diminuerait les risques d'oxydation des LDL plasmatiques et favoriserait donc la prévention des risques de maladies cardiovasculaires.

A vos agendas

Université d'été de nutrition 2001 : Cette manifestation organisée par l'Inra de Theix se déroulera du 26 au 28 septembre à Clermont-ferrand. Trois grands thèmes seront abordés : maîtrise de la qualité nutritionnelle des aliments et boissons, choix alimentaires et densité nutritionnelle, nutrition et santé (prévention et conseils nutritionnels). Contact : Gonthier Marie-Paule (tél : 04 73 62 46 75) ou gonthier@clermont.inra.fr

Industries agroalimentaires : la conservation de demain : A l'heure où l'on privilégie la préservation des propriétés organoleptiques et nutritionnelles des aliments, ce colloque se propose de dresser un état des lieux des nouvelles techniques de conservation (champs électriques pulsés, hautes pressions, plasmas froids, micro-ondes) appliquées à différents produits agroalimentaires dont notamment les nouveaux aliments et ingrédients. Le 18.10.00, Pessac.

Renseignements : <http://www.aquitain-iaa.com>.

Programme disponible à Casimir

Les échos de la presse

Innovations : niveau record en 2000.

Avec 212 lancements, les produits laitiers ont retrouvé leur niveau d'innovation de 1998. Ce sont principalement les fromages et l'ultra frais qui portent l'innovation. Parmi ces innovations, le plaisir vient en 1ère position : 89% des cas. **Les innovations santé représentent 26%**. L'axe santé est très présent au niveau du lait et des boissons (lait de croissance, enrichis en fibres, en oméga 3, en vitamines D, ...)

RLF, n°611, mai 01.

Comment séduire les vingt millions de seniors ? Cet article passe en revue toutes les pistes marketing et commerciales utilisées ou potentielles pour pénétrer le marché des seniors. **La promesse santé**, l'emballage et l'information sur les produits sont autant d'éléments auxquels cette population est sensible

RIA, n°614, juin 01

Fibres : les industriels exploitent leurs vertus. L'utilisation des fibres insolubles et solubles dans les produits alimentaires. Les premières sont plutôt utilisés pour leurs propriétés fonctionnelles (rétention d'eau, viscosité). Les secondes séduisent par leurs propriétés sur la santé (bifidogène, absorption du magnésium et du calcium). Parmi celles-ci sont citées : Actilight, Raftilose et Raftiline, Valfiber (fibre d'acacia). Le concept d'ADF (Antioxydant Dietary Fibers) est développé. Il s'agit d'un extrait végétal riche en fibres et composés polyphénoliques dont les caractéristiques sont les suivantes : teneur en fibres > à 50% de la matière sèche, 1g d'extrait équivaut à 200 mg de vitamine E (protecteur oxydation lipidique) et 50 mg (vis-à-vis de la neutralisation des radicaux libres. exemple de produit commercialisé : Promactiv (Val de vire).

RLF, n°610, avril 01.

Les œufs ont la cote cote

Modification de l'alimentation des poules, nouvelles formulations, le potentiel de l'œuf séduit le professionnel et le consommateur, exemples à l'appui...

TOUR D'HORIZON :

Les technologies et produits associés à la valorisation nutritionnelle de l'œuf et de ses composants sont de plus en plus sophistiqués. Augmentation ou maintien des propriétés fonctionnelles de l'œuf (notamment autour des acides gras insaturés), développement de PAI (tels que les phospholipides souvent utilisés dans les formulations de laits infantiles, la phosvitine, les immunoglobulines...), autant de pistes de R&D suivies par les chercheurs et les industriels.

Arômes ingrédients additifs, n°29, sept 00.

SOCIETES :

LMA (Laboratoire de Micronutrition Appliquée) installé à Moulins (03) est parvenu à extraire dans les glycérophospholipides (GPL) du jaune d'œuf, un acide gras polyinsaturés (le DHA) qui améliorerait certains paramètres biologiques. La société a développé un process d'extraction par pression à froid exclusif et breveté.

Actichem développe des compléments nutritionnels ou cosmétiques et possède une compétence dans l'encapsulation de principes actifs. Outre Vineatrol (extrait de sarments de vigne à teneur élevée en Resvératrol et en Viniférine), la société s'est aussi spécialisée dans le développement de phospholipides de jaune d'œuf (transformation par voie enzymatique) dont Phosmega 3 enrichi en oméga 3.

NOUVEAUX PRODUITS :

Matines se lance dans l'œuf naturellement enrichi en oméga 3 : sa marque "**œufs oméga équilibre**" est estampillée du logo "**bleu, blanc, cœur**", garantissant l'alimentation des poules à base de graine de lin.

Fermes Burnbrae lance une gamme "**Naturoeuf**" de préparations pasteurisées à base d'œuf pour omelettes, œufs brouillés, meringues, etc... offrant des proportions entre blanc et jaune rééquilibrées du point de vue nutritionnel. Les produits : Œuf-à-Tout (1 jaune pour 5 blancs) d'une teneur en matière grasse et cholestérol réduite de 80% ; Omega Pro contient en plus des acides gras poly-insaturés ; Que-des-Blancs-d'œufs excluant les jaunes est totalement exempt de cholestérol.

Belovo, producteur d'ovoproduits, présente "**Columbus Egg**". Développés à partir d'une alimentation naturelle, ces œufs sont riches en oméga 3 et présentent un rapport oméga 3 / oméga 6 optimal. Le taux d'acide gras saturé est diminué de 20%, celui des acides gras polyinsaturés augmenté de 50% par rapport à un œuf standard. Ils contiennent beaucoup de vitamines E (100g apporte 100% des AJR).

A lire

Probiotiques et prébiotiques en alimentation humaine. Cette ouvrage fait le point des connaissances actuelles sur les mécanismes d'action, les propriétés sur la santé établies et potentielles, les principales bactéries connues et les produits développés. Editions Yves Dacosta, 47 rue Guersant, 75017 PARIS, juin 2001.

Traité de nutrition clinique de l'adulte, Editions Flammarion, 2001. Cet ouvrage aborde tous les aspects cliniques et épidémiologiques de la nutrition : physiologie (métabolisme, énergie, immunité...), nutriments (protéines, glucides, fibres, lipides, vitamines), comportements alimentaires, populations particulières, pathologies, santé publique. *Disponible à Casimir*