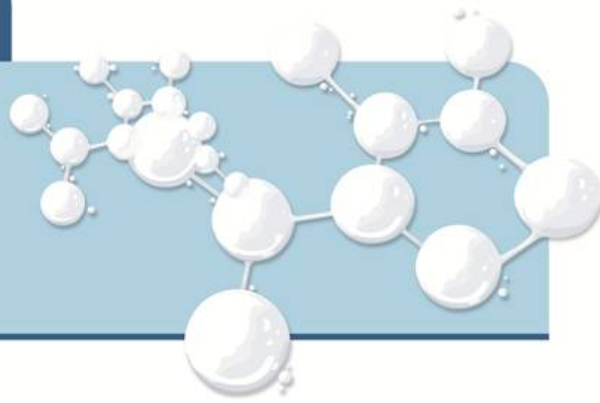


Recherche laitière : pour un monde en santé.



Nutrition et santé humaines

Le lait et les produits laitiers sont d'excellentes sources de vitamine B12 : une approche de la ferme à la table

Sommaire 2016

Chercheur principal :

Christiane Girard, Ph. D.
Agriculture et Agroalimentaire
Canada, Sherbrooke, Québec

Collaborateurs :

M. Britten (AAC Saint-
Hyacinthe), J. Matte (AAC
Sherbrooke)

Ce projet permettra de définir plusieurs volets d'une approche « de la ferme à la table » établissant un lien entre la consommation de produits d'animaux ruminants et la santé et la nutrition humaine, c'est-à-dire :

- 1) fournir aux producteurs laitiers les connaissances leur permettant de surveiller la teneur en vitamine B12 du lait pour s'assurer de maintenir une qualité nutritionnelle constante;
- 2) déterminer les composantes du lait et des produits laitiers responsables de l'amélioration de la biodisponibilité de cette vitamine.

De plus, ce projet aidera à déterminer les produits laitiers qui constituent les meilleures sources de vitamine B12 et fournira l'occasion d'élaborer de nouveaux produits enrichis de vitamine B12, qui est naturellement présente dans le lait.

Voici ce que nous prévoyons accomplir grâce à cette étude :

1. Concevoir une nouvelle méthode rapide et peu coûteuse d'évaluation de la teneur en vitamine B12 du lait afin d'assurer aux consommateurs un approvisionnement constant en vitamine B12;
2. Identifier les composantes particulières du lait qui protègent la vitamine B12 dans le milieu gastrique et favorisent son absorption intestinale;
3. Obtenir des données sur la capacité de divers produits laitiers (fromage, yogourt, etc.) à conserver les propriétés primaires du lait comme source exceptionnelle de B12;
4. Obtenir des données sur l'effet des matrices laitières sur la cinétique de libération de la vitamine B12 dans les milieux gastrique et intestinal.