



Nutrition et santé humaines

Synergie nutritionnelle entre les produits laitiers et les nutriments d'autres aliments

Sommaire 2016

Chercheur principal :

Michel Britten, Ph. D.
Agriculture et Agroalimentaire
Canada, Saint-Hyacinthe

Collaborateurs :

H. Giroux (AAC Saint-Hyacinthe), S. Lamothe (AAC Saint-Hyacinthe), N. Rémillard (AAC Saint-Hyacinthe), H. Sabik (AAC Saint-Hyacinthe)

L'équipe de chercheurs étudiera l'interaction entre les produits laitiers et les éléments nutritifs d'autres aliments pendant la digestion et examinera les effets nutritionnels et physiologiques de cette interaction. Les produits laitiers sont reconnus pour leur valeur nutritive, mais ils pourraient également être reconnus pour leur capacité à rehausser la stabilité et la bioactivité des nutriments avec lesquels ils sont consommés. Le projet mettra l'accent sur les interactions entre les composantes du lait et les aliments contenant des nutriments sensibles à l'oxydation.

Ce projet nous permettra :

- De bien comprendre l'influence des composantes du lait sur l'état d'oxydation gastro-intestinal;
- D'obtenir des données concernant l'effet protecteur des composantes du lait sur la dégradation oxydative des aliments modèles contenant des acides gras polyinsaturés ou des vitamines sensibles (vitamines C et E);

- D'obtenir des données sur l'effet physiologique des composantes des produits laitiers sur une alimentation riche en acides gras polyinsaturés ou en vitamines sensibles en utilisant un modèle animal.

Ce projet pourrait avoir des retombées économiques et sociales pour le Canada et l'industrie laitière. La santé est une préoccupation de premier plan pour les Canadiens. Il est donc important de mieux comprendre les interactions entre divers éléments nutritifs afin de faire de meilleurs choix alimentaires. Il se pourrait qu'une combinaison judicieuse de certains aliments durant un repas produise pendant la digestion des interactions synergiques favorables à la santé.

Si ce projet faisait la preuve que le lait peut améliorer la biodisponibilité d'éléments nutritifs lors d'un repas avec d'autres aliments, l'importance des produits laitiers dans une saine alimentation serait renforcée et la demande mondiale augmenterait.