

SYMPOSIUM DE NUTRITION CLINIQUE 2024

La place de la nutrition dans l'exercice médical

Programme

- | | |
|--------------------|--|
| 16.00–18.00 | Présentation d'abstracts* |
| 18.30–19.15 | Hot news
Dr A Boucquiau, Prof N Paquot (ULiège),
Prof JC Preiser (ULB) et Prof JP Thissen (UCLouvain) |
| 19.30–20.30 | Conférence
Prof Jean-Michel Lecerf |
| 20.30–21.30 | Walking buffet |



Entrée gratuite

Inscriptions par mail :
certificat-nutrition@uclouvain.be

Abstract n° 6

Création de crackers enrichis en acides gras polyinsaturés avec des bénéfices pour les paramètres métaboliques : un essai contrôlé randomisé en double aveugle chez des sujets en surpoids

Claire Denos^{1,2,3}, Caroline Waingeh Nain¹, Barbara Pachikian⁴, Sarah Hdidou¹, Catherine Rasse⁵, Emeline Dierge¹, Cathy Debier¹, Pierre Trefois⁶, Yvan Larondelle^{1,4,* #}, Nicolas Lanthier^{4,7,8 * #}

Introduction : Les acides gras polyinsaturés (AGPI) tels que l'acide alpha-linolénique (ALA), l'acide docosahexaénoïque (DHA), l'acide ruménique (RmA) et l'acide punique (PunA) sont considérés comme ayant des effets bénéfiques dans la prévention et le traitement de plusieurs problèmes métaboliques. Dans cette optique, des œufs naturellement enrichis en ALA, DHA, RmA et PunA ont été incorporés dans des crackers tests afin de proposer un en-cas sain riche en acides gras spécifiques. Les objectifs sont d'étudier la faisabilité de l'incorporation de ces acides gras dans les crackers, et d'évaluer les bénéfices métaboliques de la consommation de ces crackers par rapport à des contrôles.

Méthodes : Un essai contrôlé randomisé en double aveugle a été mené sur 25 sujets en surpoids présentant une adiposité abdominale, répartis au hasard en deux groupes : un groupe témoin consommant des crackers contrôles fabriqués à partir d'œufs enrichis en acide oléique et un groupe test recevant des crackers test. Cet en-cas (+/- 67,5 grammes) a été administrée comme collation quotidienne de l'après-midi, pendant 70 jours (étude omegasnack, NCT05413954).

Résultats : Les AGPI intéressants ont été efficacement incorporés dans les crackers fabriqués avec des œufs de poules nourries avec des régimes alimentaires modifiés. Les crackers tests et les crackers contrôles ont été bien tolérés et ont augmenté la satiété. Aucune différence entre les deux groupes n'a été notée en ce qui concerne le tour de taille, la composition corporelle (stéatose hépatique, adiposité viscérale, surface musculaire, myostéatose) ou le niveau de résistance à l'insuline. Les taux de cholestérol et de triglycérides circulants n'ont pas été modifiés. La composition en acides gras du plasma et des globules rouges a été modifiée par le type de crackers consommés. Dans le groupe test, les RmA et PunA ont augmenté de manière significative dans le plasma et l'RmA a été efficacement incorporé dans les globules rouges.

Conclusion : Les AGPI peuvent être incorporés avec succès dans des snacks sans effets indésirables. L'étude démontre leurs avantages potentiels à long terme en les incorporant efficacement dans le plasma et les globules rouges. Ces résultats plaident en faveur de l'étude de l'inclusion des AGPI dans des en-cas sains.