

Effet des pois chiches et de leurs composés bioactifs sur la biodisponibilité de la vitamine K

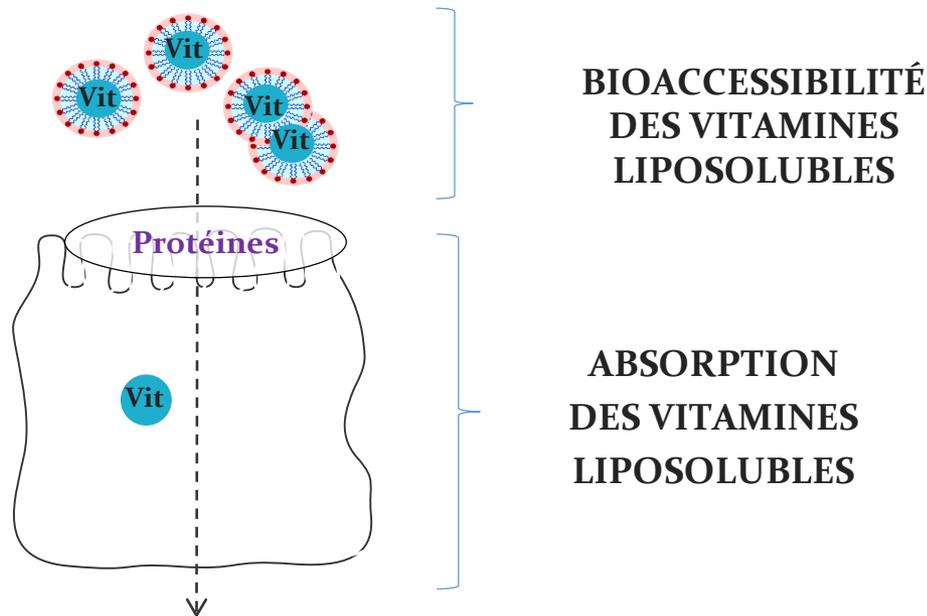


Marielle MARGIER, Marseille



Introduction

- ✓ Nouvel enjeu : Alimentation durable
 - Relance de la consommation des légumineuses
- ✓ Une bonne source de protéines végétales à faible impact environnemental



Hypothèse:

Ces effets pourraient s'expliquer par la présence de fibres ou composés bioactifs (phytates, saponines et tanins)

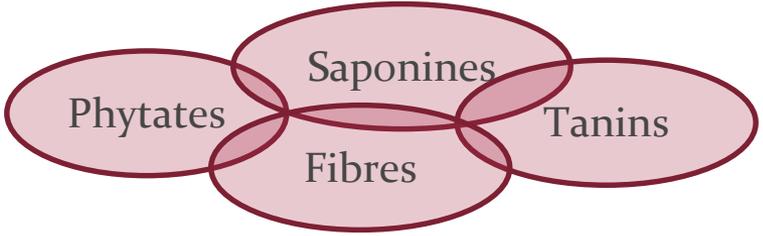
Méthodes

DIGESTION IN VITRO

Repas à base de
+ *vitamine K*



ou



BIOACCESSIBILITÉ

1- Phase salivaire
Salive artificielle
10 min



2- Phase
Gastrique
(pH 4)
Pepsine

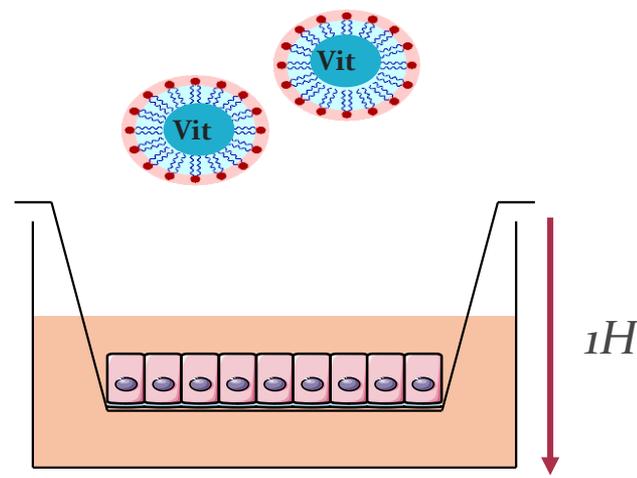
3- Phase intestinale
(pH 6)
Bile + Pancréatine

= Digestat



4- Fraction micellaire

ABSORPTION

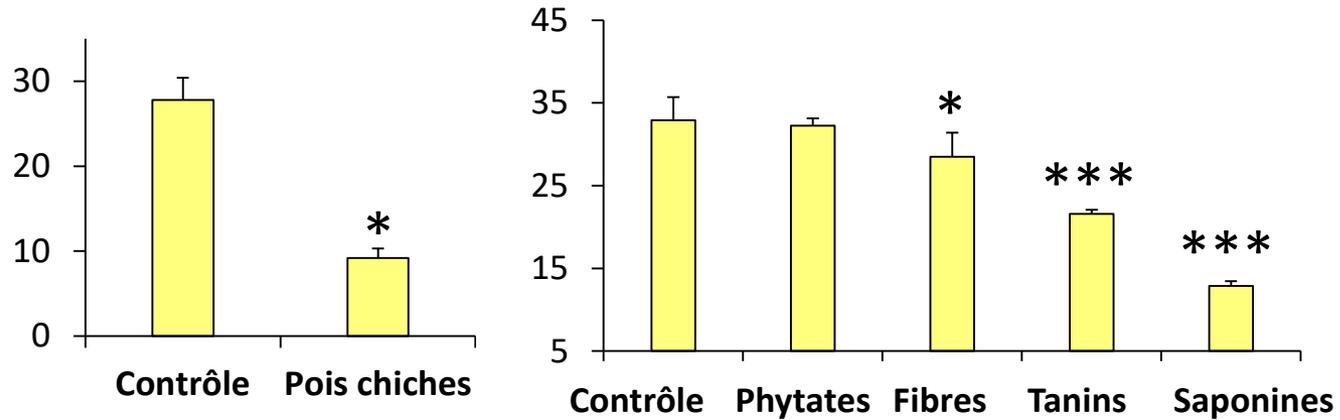


Caco-2 TC7

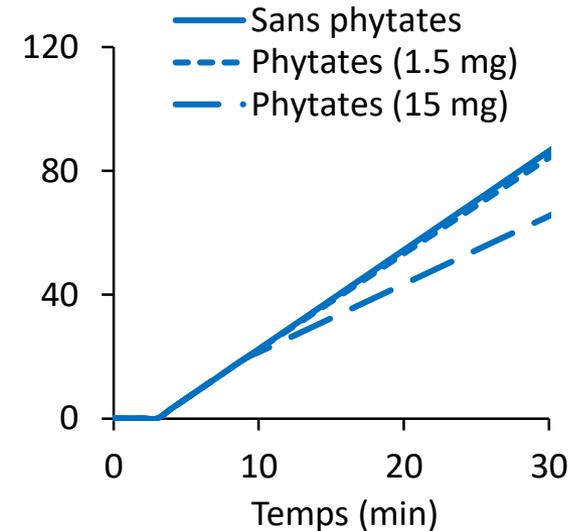
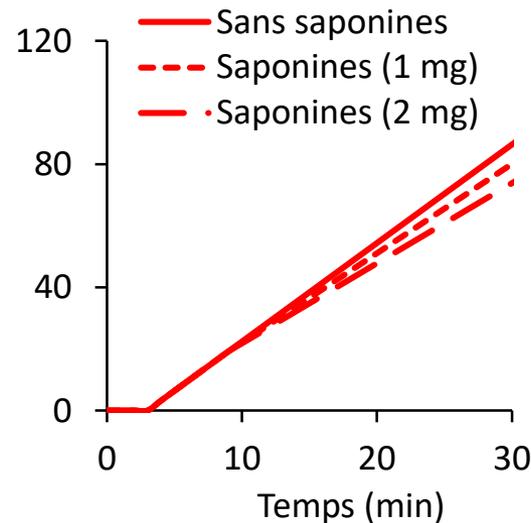
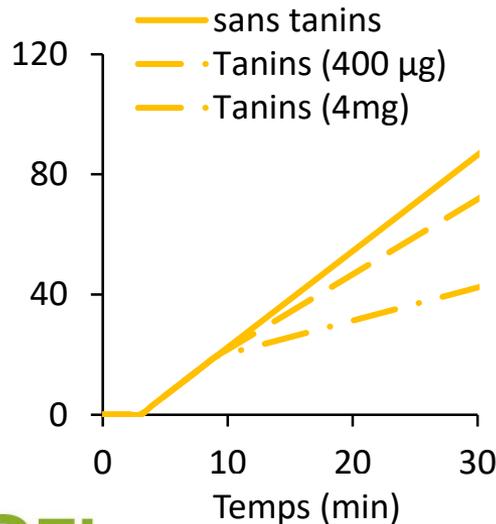


Résultats : Impact sur la digestion de la vitamine K

Bioaccessibilité de la vitamine K (%)

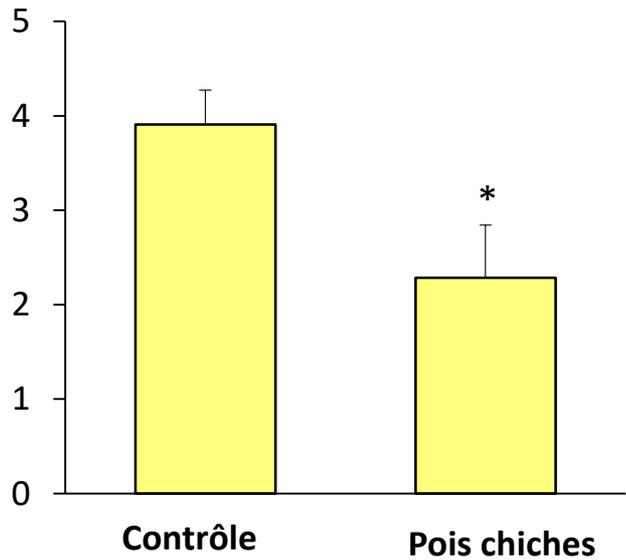


Activité de la lipase pancréatique (acides gras libres en μmol)

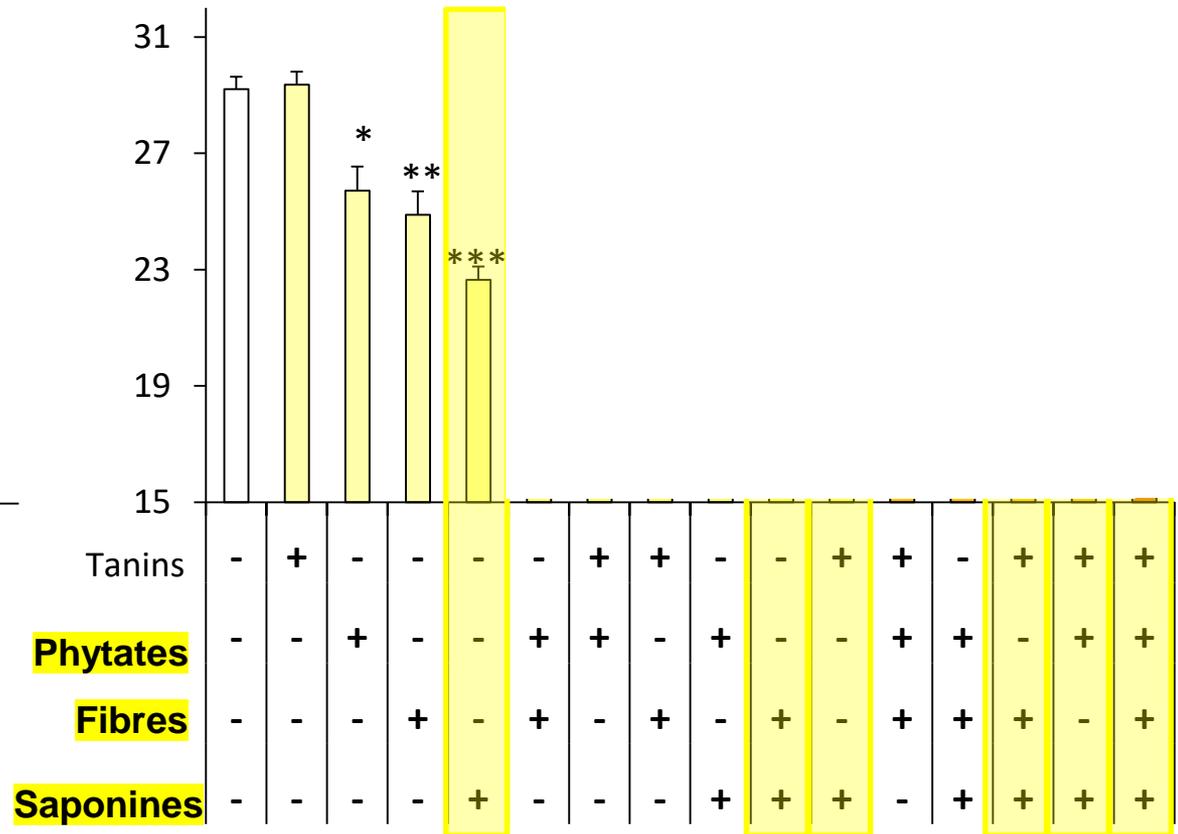


Résultats : Impact sur l'absorption de la vitamine K

Absorption intestinale de la vitamine K (%)



Absorption intestinale de la vitamine K (%)





Merci de votre attention

Marielle MARGIER

