

## Introduction

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 10, Numéro 1, 16, Janvier - Février 2003, Protéines et lipides végétaux : interactions nutritionnelles et fonctionnelles

**Auteur(s) :** Evelyne FENART

## ARTICLE

Le 23 mai 2002 l'Association Française pour l'Etude des Corps Gras (AFECG) et le Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales (GEPV) se sont associés pour organiser une journée autour d'un thème original, celui des liens entre lipides et protéines. L'objectif de ce colloque était d'examiner les relations protéines-lipides sous différents aspects, et de présenter en particulier ce que l'expression de leurs propriétés nutritionnelles et technologiques doivent à leurs interactions et à leurs co-présence au sein des organismes et des produits.

Thème ambitieux s'il en est, relevant de cette "nutrition intégrée" à l'horizon des recherches "fondamentales segmentaires" touchant aujourd'hui à l'alimentation, et dont une approche au cours de ces différentes interventions, a été d'essayer d'éclairer le comportement des protéines dans leur environnement lipidique.

Le problème de l'évaluation des qualités nutritionnelles des protéines dans un contexte alimentaire global, est dans cette perspective une question essentielle (articles de François Mariotti et Guy Rychen). L'examen de la notion "d'apport nutritionnel conseillé" en protéines (Philippe Patureau-Mirand) souligne bien l'intérêt de ces travaux : les différences entre protéines, attendues sur la base de leur composition ou de leur bilan azoté, ne se retrouvent en effet pas toujours lors de l'évaluation directe  $\emptyset$  la capacité d'accommodation humaine et la complémentarité entre protéines pouvant tamponner les variations de composition en acides aminés et permettre l'utilisation efficace des protéines alimentaires en général. Seul, l'examen "compartimental" des protéines et l'étude du rôle spécifique de certains acides aminés permettra d'affiner cette analyse. Enfin il est revenu à Jacques Belleville de se confronter directement à la question et de dresser un tableau de la complexité des inter-relations entre protéines et lipides sous l'angle de leur équilibre. Daniel Tomé concluant cette partie en faisant le point des connaissances et des recherches en cours sur l'allergénicité des protéines de légumineuses, face au développement de l'allergie à l'arachide.

Les méthodes de modifications chimiques des protéines destinées à en modifier les propriétés de solubilisation, de réticulation, ou leurs caractéristiques émulsifiantes... font aujourd'hui l'objet d'études prometteuses (Veronique Vidal). Prenant l'exemple des travaux effectués sur le blé en panification Didier Marion met en évidence l'importance pour l'expression des propriétés fonctionnelles des protéines de leur interactions avec les lipides, des résultats qui montrent que nouvelles perspectives sont envisageables pour la sélection et la transformation en vue d'améliorer

la qualité des céréales et des produits céréaliers. Enfin Jacques Evrard revient sur les procédés de transformation des oléagineux permettant de valoriser au mieux à la fois la fraction protéique et la fraction lipidique.

Si par la force des choses, le programme de cette journée ne pouvait être parfaitement homogène dans ses différentes composantes, il n'en a pas moins permis que soit apporté un ensemble d'éclairages originaux sur un champ de questions, qui devraient occuper à l'avenir, une part importante des thèmes de recherche du secteur des huiles et protéines végétales.

Pour le GEPV Evelyne Fénart ONIDOL