

Une synergie pour la vie

De par leurs multiples effets, les prébiotiques se profilent de plus en plus comme un ingrédient de choix dans l'équilibre du métabolisme. Le Fibrosuc® réunit ces propriétés dans un complément alimentaire composé de trois fibres différentes.

Nutri-ethic, composée de professionnels confirmés de l'industrie pharmaceutique, s'attache au développement de compléments alimentaires offrant une réponse concrète, efficace et abordable à différentes problématiques se situant au carrefour de la nutrition et de la santé. C'est dans cette optique que cette firme a mis au point le Fibrosuc® un complément alimentaire comprenant trois types de fibres végétales à action bifidogène : un oligosaccharide de chicorée, de l'inuline de chicorée et de la gomme d'acacia du Sénégal. La gomme d'acacia, de fermentation lente, permet d'obtenir un effet bifidogène tout en limitant les effets indésirables - tels que crampes et borborygmes - fréquemment observés avec les fructanes extraites de la chicorée. L'originalité de ce complément réside également dans le fait qu'il ne se présente pas sous forme de capsules mais de dosettes et est destiné à être saupoudré dans divers aliments ou boissons. L'accent est mis sur l'aspect du complément nutritionnel et permet d'éviter toute confusion avec un médicament. De plus, alors que les compléments

alimentaires fleurissent sur le marché, Nutri-ethic désire se distinguer par une démarche de développement de son produit fondée sur une approche scientifique et des faits établis.

Des fibres intelligentes

Les prébiotiques constituent une grande famille de saccharides non digestibles dont les fructanes, des polymères de fructose, sont les principaux représentants. Parmi les fructanes, l'inuline est de loin la plus célèbre. Issue de la racine de la chicorée, on la trouve également dans les oignons, les artichauts, l'ail ou les bananes. Les prébiotiques se définissent comme des composés alimentaires non digestibles dans le tractus gastrointestinal supérieur, présentant la capacité d'être fermentés dans le côlon par les bactéries bifidogènes. Ils stimulent de ce fait la croissance et l'activité de ces dernières et peuvent par ce biais influencer positivement la santé de l'individu qui les ingère. Chez l'homme, les effets de la prise alimentaire de composés prébiotiques sont divers et présentent un intérêt certain pour différents aspects de sa santé. Ils augmentent effectivement le nombre de bifidobactéries et de lactobacilles coliques. Entre autres, il a été montré que ces bactéries diminuent le pH intestinal, inhibent la croissance de bactéries pathogènes, produisent des vitamines du groupe B ou encore contribuent à diminuer



^ C'est de la chicorée que proviennent l'oligosaccharide et l'inuline contenus dans le Fibrosuc®.

le taux plasmatique de triglycérides. Ces effets sont observables à partir d'une dose quotidienne de 5g de prébiotiques.

Effet systémique des fructanes

Voilà déjà quelques années que la recherche scientifique a placé de grands espoirs dans les effets bénéfiques potentiels des prébiotiques, plus seulement sur les bactéries bifidogènes, mais sur l'organisme entier. Et les observations faites depuis lors confirment cet intérêt. Les prébiotiques constituent un substrat permettant la production d'acides gras à chaîne courte par les bactéries coliques. Ces acides gras semblent participer à la modulation hépatique de

la production de triglycérides. Certaines études ont montré un effet bénéfique des fructanes sur les lipides plasmatiques chez l'homme. Un autre effet démontré des fructanes a également suscité le plus vif intérêt : leur fermentation exerce un effet trophique sur la paroi colique, augmentant le nombre de cellules endocrines. Ces dernières produisent entre autres du GLP-1 (glucagon-like peptide-1), qui stimule la sécrétion d'insuline et agit également sur le centre de la satiété en y exerçant un effet anorexigène. Chez l'homme, une administration de fructanes s'est avérée capable d'augmenter la production de GLP-1. De plus, une autre étude a mis en évidence une diminution modeste mais

significative (10 %) de la prise alimentaire suite à l'absorption de fructanes.

La synergie de ces effets lait donc des fructanes un ingrédient à haut potentiel fonctionnel dans la prise en charge de l'obésité et des troubles des métabolismes glucidique et lipidique qui y sont souvent associés.

Sur la base de la table ronde : «Intérêt des prébiotiques, fructanes à chaînes courtes et à chaînes longues dans le syndrome métabolique et le diabète de type 2». Bruxelles, le 5 juin 2007. Orateurs : Pr Nathalie Delzenne (Unité de Pharmacocinétique, Métabolisme, Nutrition et Toxicologie, UCL) - Mme Hélène Alexiou (Nutrition Support Manager - ORAFTI Group)