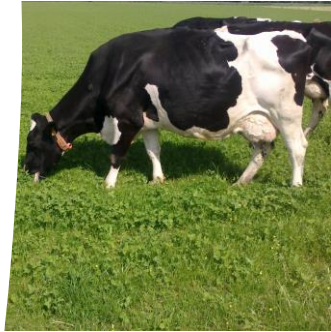


# Effet des pois chiches et de leurs composés bioactifs sur la biodisponibilité de la vitamine K

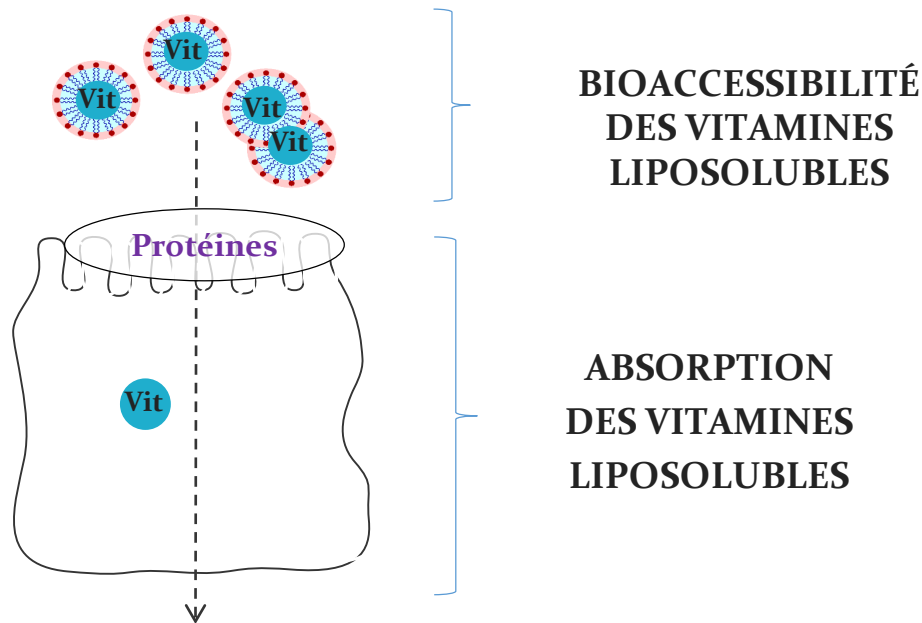


Marielle MARGIER, Marseille



# 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)



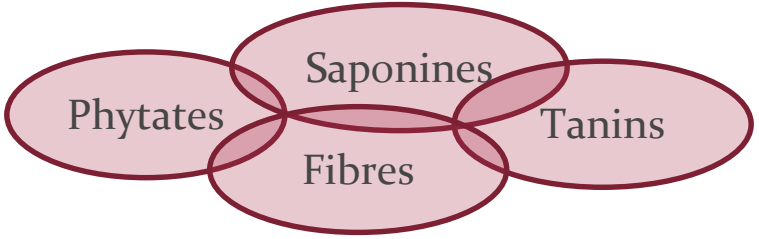
# Méthodes

## DIGESTION IN VITRO

Repas à base de  
+ *vitamine K*

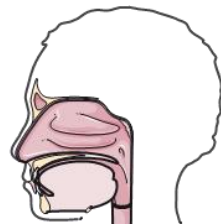


ou



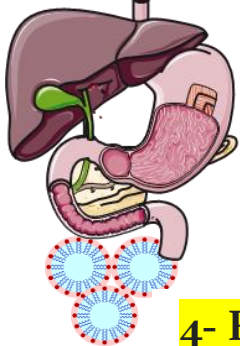
## BIOACCESSIBILITÉ

1- Phase salivaire  
Salive artificielle  
10 min



2- Phase  
Gastrique  
(pH 4)  
Pepsine

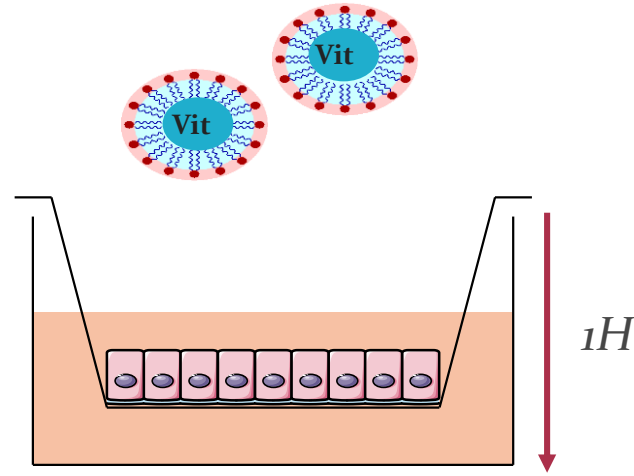
3- Phase intestinale  
(pH 6)  
Bile + Pancréatine



= Digestat

4- Fraction micellaire

## ABSORPTION

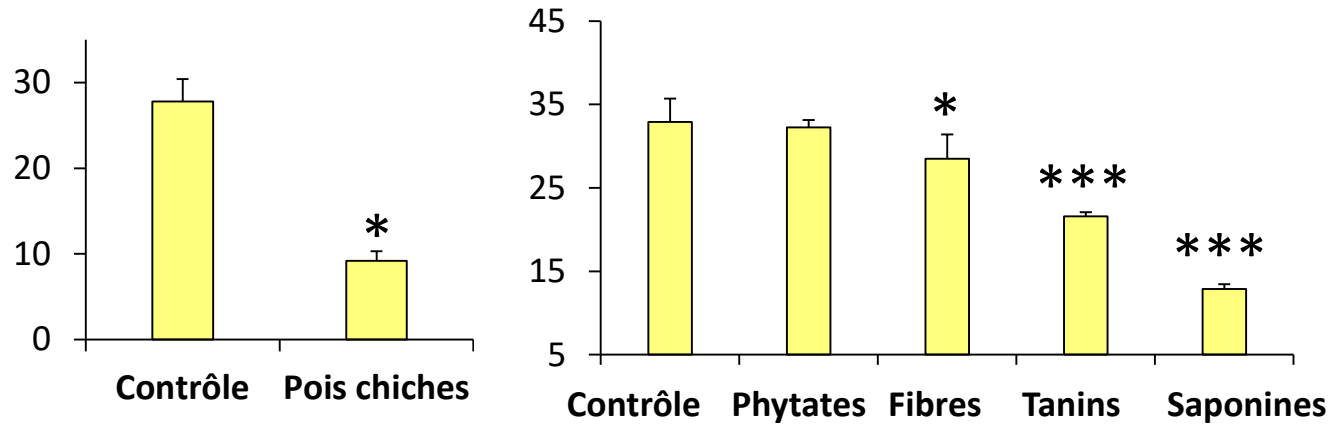


Caco-2 TC7

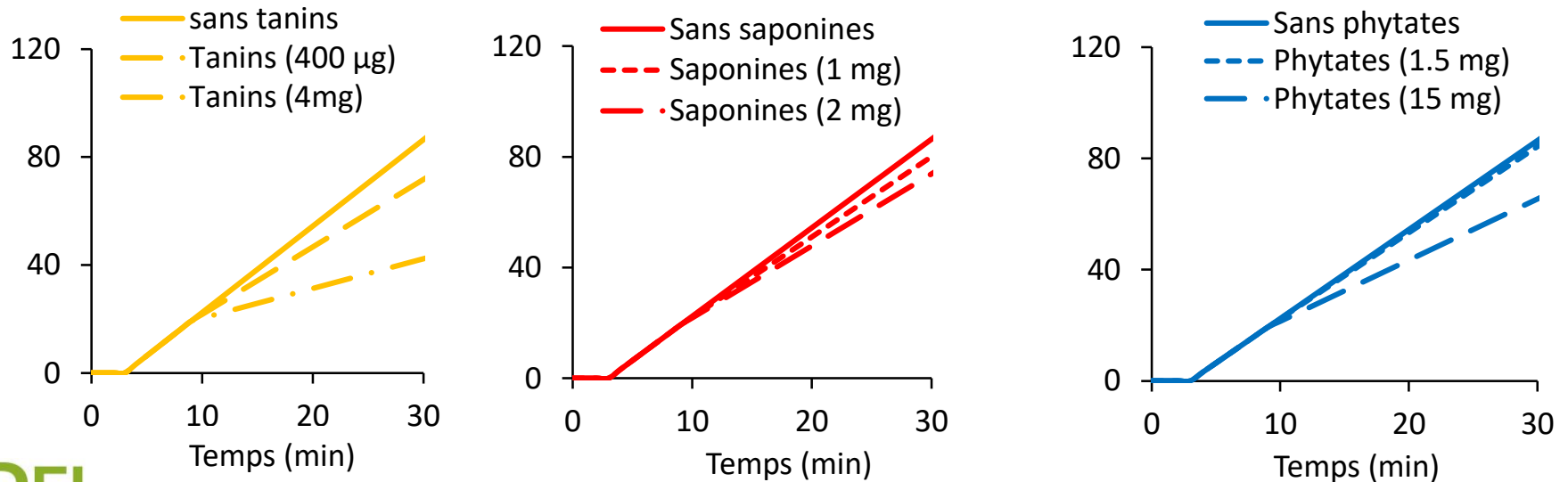


# Résultats : Impact sur la digestion de la vitamine K

## Bioaccessibilité de la vitamine K (%)

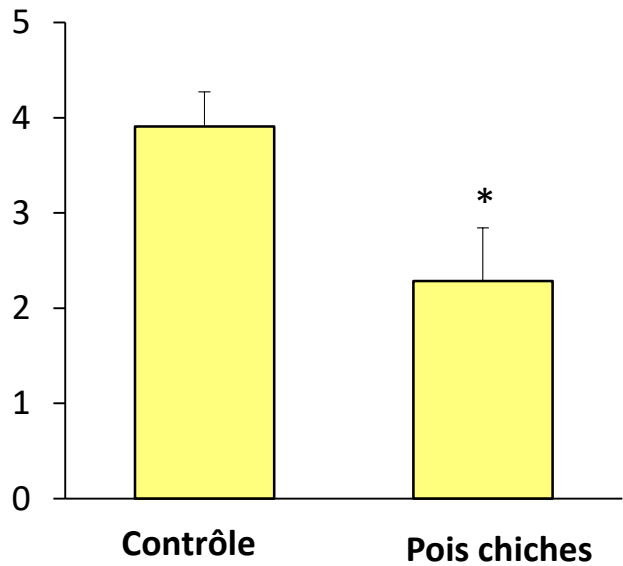


## Activité de la lipase pancréatique (acides gras libres en $\mu\text{mol}$ )

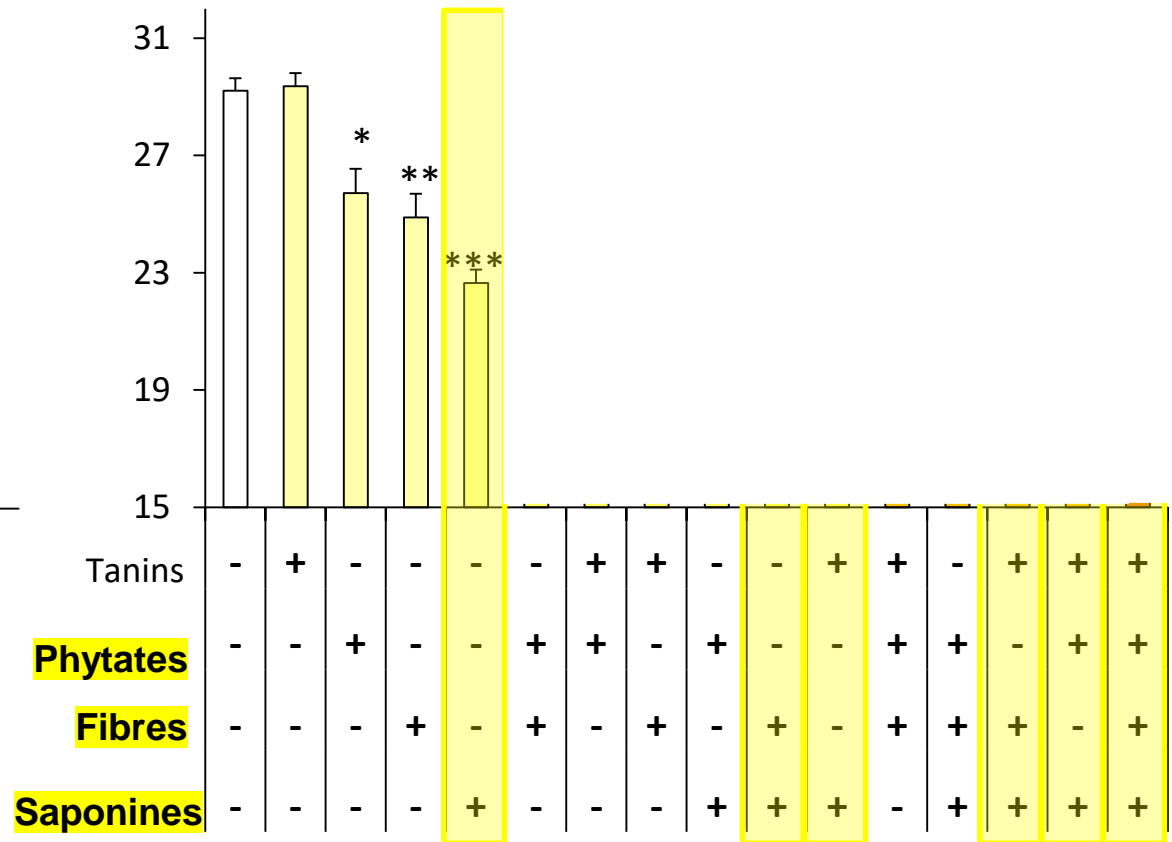


# Résultats : Impact sur l'absorption de la vitamine K

Absorption intestinale de la vitamine K (%)



Absorption intestinale de la vitamine K (%)

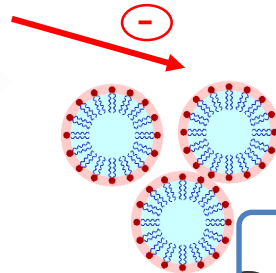
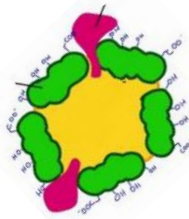


# Conclusion

Les composés des pois chiches influencent 2 étapes clés de la biodisponibilité de la vitamine K

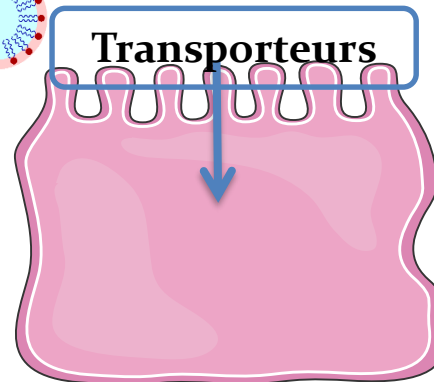
Inhibition de l'activité de la lipase pancréatique

→ Micellarisation



→ Absorption intestinale

**Tanins > phytates > Saponines  
> fibres**





# Merci de votre attention

**Marielle MARGIER**

