

De nouvelles ressources pour maîtriser le devenir digestif des nutriments des produits céréaliers



NOMAC est un projet de recherche fondamentale sur l'apport nutritionnel de produits céréaliers. D'une durée de 3 ans, du 1^{er} janvier 2009 au 31 décembre 2011, le projet a été sélectionné et reçoit une aide financière de l'Agence Nationale de la Recherche, dans le cadre du programme ALIA.



L'hypothèse scientifique

Quel est le rôle de l'amylose sur l'index glycémique, via une modification de la viscosité du chyme ?

Les objectifs

- ✓ Développer des produits céréaliers à haute valeur nutritionnelle (fraction amidon) ayant un index glycémique faible et un fort pourcentage d'amidon résistant,
- ✓ Sélectionner de nouvelles accessions panifiables et à fortes teneurs en amylose,
- ✓ Évaluer la diversité structurale (phénotype) issue de la variabilité génétique des céréales,
- ✓ Comprendre l'impact de la texture du pain sur la vidange gastrique,
- ✓ Évaluer in vitro et in vivo les paramètres gastriques: viscosité, vidange gastrique et index glycémique.

