

TAGS : Protéines de lait, Risque cardiovasculaire, Antioxydant, Anticholestérolémiant, Antithrombotique, Cardioprotecteur.

### *Actualité scientifique*

---



Des chercheurs Coréens ont étudié les effets des produits de la réaction de Maillard, obtenus à partir de protéines de lait, sur le risque cardiovasculaire.

*La réaction de Maillard est une réaction chimique entre des acides aminés (= maillons des chaînes de protéines) et des sucres. Des protéines et des sucres sont mélangés et chauffés, ils interagissent pour former des corps de Maillard qui sont des composés bruns aromatiques (ex : pain toasté).*

Pour évaluer les effets antioxydants des corps de Maillard formés à partir de protéines de lait et de lactose, les chercheurs ont testé sur 60 souris, deux régimes : un « enrichi » en corps de Maillard, et un « non enrichi ».

**Ils ont démontré que l'effet antithrombotique\* était significativement prolongé par les corps de Maillard formés à partir des protéines de lait**, dans le groupe « enrichi » en comparaison au groupe « non enrichi ».

Les chercheurs concluent **que ces corps de Maillard issus des protéines de lait pourraient avoir un rôle antioxydant et cardioprotecteur**. Des recherches supplémentaires sont nécessaires afin d'accroître les connaissances sur ces composés, ainsi que leurs applications et leurs bienfaits sur la santé humaine.

*\*Un antithrombotique est un composé empêchant la formation d'un caillot de sang (thrombose).*

---

Source: [Oh NS, Park MR, Lee KW, Kim SH, Kim Y., Dietary Maillard reaction products and their fermented products reduce cardiovascular risk in an animal model – Journal of Dairy Science, May 2015, DOI: 10.3168/jds.2015-9308](#)