



المؤتمر الدولي للعلوم الغذائية

The International Congress of Food Sciences

CiSA 2024

Congrès International des Sciences Alimentaires

Sustainable Food Security: Innovations & Challenges

October 16-17, 2024
at INATAA, Constantine (Algeria)



Abstract Book



Les synbiotiques et leurs applications nutraceutiques

Dr. Hary Lanto H. RAZAFINDRALAMBO

Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège, Gembloux, Belgique

h.razafindralambo@uliege.be



Abstract

Les synbiotiques sont des préparations renfermant au moins une souche microbienne vivante et une autre substance, principalement d'origine végétale, qui interagissent en complémentarité et/ou en synergie. Ils peuvent être bénéfiques pour notre santé. Les produits à base de synbiotiques les plus populaires sont les compléments alimentaires formulés à partir d'un mélange de prébiotiques et de probiotiques. Les prébiotiques sont des substances alimentaires utilisées de manière sélective par les microorganismes présents dans l'intestin de l'homme, mais aussi par les probiotiques avec lesquels ils sont mélangés. Les prébiotiques peuvent jouer un rôle bénéfique en toute indépendance, ou encore en supportant les probiotiques pour renforcer les bienfaits des synbiotiques. Les probiotiques sont reconnus à la fois sources de composés nutritifs tels que les acides aminés et les vitamines, mais aussi de métabolites secondaires à usage pharmaceutique comme les bactériocines et les peptides antimicrobiens. Dès lors, les synbiotiques ont des vertus nutraceutiques. Ils peuvent être préparés de manière ciblée en fixant les doses de chaque constituant du mélange, ou par fermentation dont la composition en probiotique et prébiotique du produit fini varie selon les conditions de culture. Les effets bénéfiques des synbiotiques sur la santé humaine sont nombreux et concluants selon les résultats de plusieurs essais cliniques. Ils peuvent être notamment utilisés pour la lutte contre le cancer, le vieillissement, les agents pathogènes résistants aux antibiotiques et les intolérances alimentaires. La présente communication se focalise sur des exemples concrets de synbiotiques et de leurs applications nutraceutiques tout en expliquant les mécanismes impliqués.