

COMMUNIQUE DE PRESSE

R&D

Ingredia lance le 1^{er} bioactif laitier régulateur de la glycémie

A l'occasion du salon international Vitafoods Europe à Genève, Ingredia annonce le lancement d'un nouvel ingrédient breveté à base de protéines de lait : Pep2Dia®, un bioactif qui aide les personnes pré-diabétiques à gérer leur glycémie.

Genève, le 13 mai 2019 – « Pep2Dia® est un bioactif issu de protéines de lait permettant de réduire de manière significative la glycémie après le repas chez les personnes prédiabétiques : c'est le 1^{er} actif issu du lait à avoir cet effet », annonce Hervé Gasnier, directeur de la recherche et de la sécurité alimentaire chez Ingredia. « Environ 350 millions de personnes sont prédiabétiques dans le monde. En 5 à 10 ans, 80 % d'entre eux deviendront diabétiques s'ils n'agissent pas. La prévention du diabète de type 2 est essentielle pour éviter des complications irréversibles pour la santé », explique-t-il.

Pep2Dia® contient un dipeptide aux fonctions hypoglycémiantes : ce peptide bioactif inhibe une enzyme du système digestif qui permet l'absorption du sucre. La glycémie est ainsi régulée en diminuant l'apparition du sucre dans le sang. « Notre étude clinique montre que Pep2Dia® réduit le pic de glucose dans le sang et la glycémie globale d'environ 20 % après un petit-déjeuner riche en sucre », détaille Hervé Gasnier. Après 6 semaines de supplémentation chez 21 patients prédiabétiques, Pep2Dia® réduit significativement le taux d'hémoglobine glyquée, le paramètre de référence dans la surveillance de la glycémie chez les patients diabétiques. Efficace à 1,4 g/j, 15 min avant le repas, Pep2Dia® peut être intégré dans des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels.

Ce bioactif a été développé par les scientifiques d'Ingredia en collaboration avec le laboratoire LIENS-CNRS de l'Université de La Rochelle après plusieurs années de recherche.

Ce travail confirme que la recherche appliquée au lait permet de créer de nombreuses opportunités de développement. En attestent les lancements de Prodiat® Fluid, une protéine destinée aux boissons nutritionnelles hyper protéinées, de Promilk® 600A, apportant une texture crémeuse aux produits laitiers frais et de Lactium®, connu pour ses propriétés anti-stress. « Avec 10 % de nos effectifs dédiés à la R&D et notre ADN d'innovateur, nous cherchons en permanence à exploiter toutes les valeurs de notre lait pour créer plus de valeur pour nos éleveurs et nos clients », conclut Samuel Bar, président de Prospérité Fermière Ingredia.

Contacts presse

Agence : agence@skillscommunication.fr

Mathilde LEHOUX - 01 85 09 83 71 - 06 09 49 09 78 - mlehoux@agence-rdn.com

A propos – Prospérité Fermière Ingredia

Le groupe coopératif Prospérité Fermière a été fondé en 1949 pour développer un outil commun de transformation et de valorisation du lait. Ingredia est la filiale de La Prospérité Fermière, elle développe et produit depuis 1991 des ingrédients laitiers : poudres de lait, protéines fonctionnelles et nutritionnelles et actifs innovants pour l'agro-alimentaire, la nutrition et les industries de la santé dans 120 pays. Ingredia transforme à ce jour plus de 400 millions de litres de lait par an, collectés auprès de 1 500 éleveurs adhérents. Implanté sur les 5 continents, Prospérité Fermière Ingredia compte 460 salariés et s'appuie sur sa stratégie d'innovation et de responsabilité pour « Mieux nourrir la planète ». Ingredia est devenu leader européen dans les ingrédients laitiers et le 3^{ème} acteur mondial dans les protéines de spécialité.