

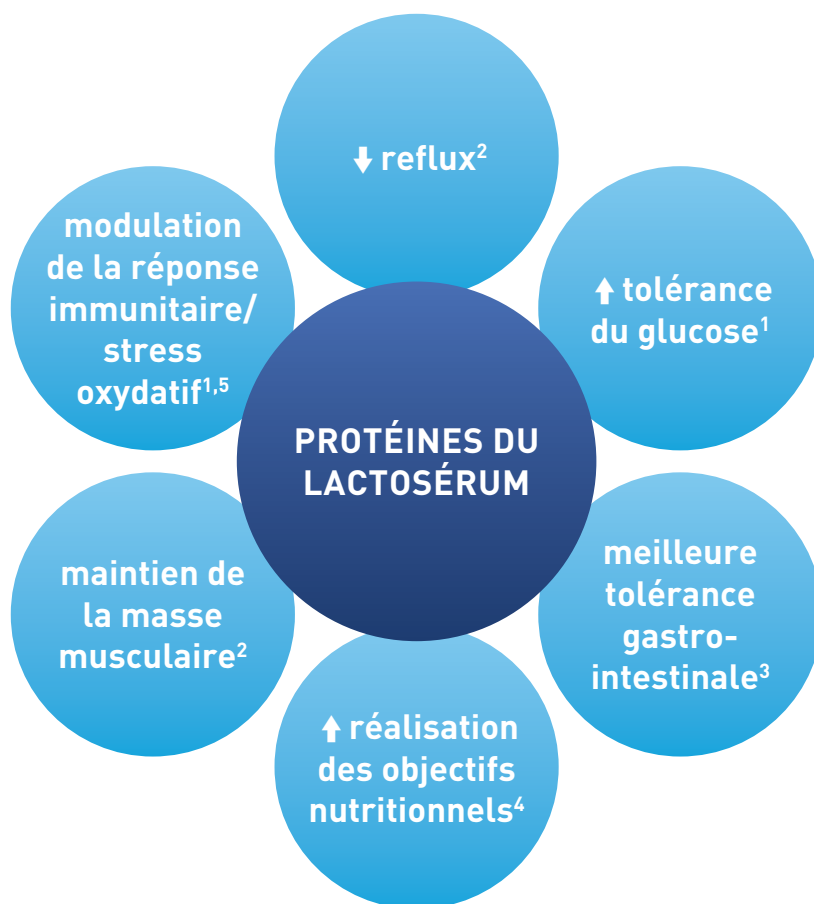
Protéine du lactosérum



La protéine du lactosérum est un composant naturel du lait et des produits laitiers. Le lait contient deux sortes de protéines : la caséine (80%) et le lactosérum (20%). La protéine du lactosérum est la **protéine soluble** des protéines de lait. La protéine du lactosérum est une protéine complète, elle contient donc tous les acides aminés essentiels (AAE) et a une haute valeur biologique. Ainsi la protéine du lactosérum est riche en acides aminés à chaîne ramifiée AACR (Branched Chain Amino Acid BCAA) : **leucine, isoleucine et valine**. Les protéines du lactosérum dans l'alimentation par sonde sont souvent **hydrolysées**. L'hydrolyse fait partie du système digestif dans lequel les protéines sont divisées en petits peptides et acides aminés.

Mode d'action

Les protéines du lactosérum sont aussi appelées des protéines « rapides » parce qu'elles restent liquides, même dans le milieu acide de l'estomac. Les protéines du lactosérum pénètrent plus rapidement dans l'intestin grêle que les autres sortes de protéines. Les protéines du lactosérum contiennent beaucoup de cystéine, précurseur du glutathion qui joue un rôle dans la réduction du stress oxydatif et la régulation du métabolisme cellulaire.



Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales. A utiliser sous contrôle médical.
Ce document est exclusivement réservé aux professionnels de la santé.



Rue de Birmingham 221, 1070 Bruxelles
Tél. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be

Referenties : ¹ Patel S. Emerging trends in nutraceutical applications of whey protein and its derivatives. J Food Sci Technol. 2015 Nov;52(11):6847-58. • ² Devries MC, et al. Supplemental protein in support of muscle mass and health: advantage whey. J Food Sci. 2015 Mar;80 Suppl 1:A8-A15. • ³ Jahan-Mihan A, et al. Dietary proteins as determinants of metabolic and physiologic functions of the gastrointestinal tract. Nutrients 2011;3(5) 574-603. • ⁴ Abrahão V. Nourishing the dysfunctional gut and whey protein. Curr Opin Clin. Nutr Metab Care. 2012 Sep;15(5):480-4. Review • ⁵ Soltani M, et al. Functional Properties and Nutritional Quality of Whey Proteins. J. Int. Environmental Application & Science. 2017; Vol. 12(4): 334-338