

Une nouvelle canneberge plus riche en antioxydant

Publié le vendredi 25 janvier 2008

Voir en ligne : <https://www.france-science.org/Une-nouvelle-canneberge-plus-riche.html>

Les vendeurs d'aliments à base de canneberges peuvent maintenant vanter les qualités antioxydantes de leurs produits. Des scientifiques de l'ARS en collaboration avec le centre de recherche de la myrtille et des canneberge à l'université de Rutgers ont créé une nouvelle variété de canneberge avec une teneur élevée en antioxydants.

Depuis presque 400 ans, la variété typique de canneberge américaine a été améliorée. Récemment les chercheurs ont trouvé une espèce intéressante de canneberge d'Alaska qui est génétiquement assez semblable à la canneberge américaine classique mais beaucoup plus riche en antioxydants. Cette espèce est beaucoup plus riche en anthocyanes qui sont des pigments naturels solubles dans l'eau allant du rouge au bleu dans le spectre visible. Ils appartiennent à la classe des flavonoïdes.

Les anthocyanes sont caractérisées par leurs propriétés antioxydantes, et retardent notamment le vieillissement cellulaire en améliorant l'élasticité et la densité de la peau. L'absorption des antioxydants contenus dans les anthocyanes dépend directement du type de sucre qui est lié, lorsque ces molécules sont liées à du glucose, comme dans la canneberge d'Alaska, la capacité antioxydante est optimum car elles sont bien absorbées dans l'intestin humain. En revanche, les anthocyanes trouvés dans la canneberge américaine sont principalement liés à d'autres sucres qui les rendent moins facilement absorbables.

Les chercheurs ont trouvé que la canneberge d'Alaska est liée à 50% à du glucose, alors que la canneberge américaine est liée elle seulement à 3% à du glucose. Les antioxydants de la canneberge d'Alaska sont donc beaucoup plus efficaces car mieux absorbés. Les scientifiques de l'ARS et du centre de recherche de la myrtille et des canneberges à l'université de Rutgers ont créé par croisement à partir de la canneberge d'Alaska une variété de canneberge génétiquement riche en antioxydants absorbables.

Source :

<http://www.ars.usda.gov/is/pr/2008/080108.htm>

Pour en savoir plus, contacts :

<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/jan08/cranberry0108.htm>

Code brève

ADIT : 52816

Rédacteur :

Lila Laborde, adjoint.sciences@consulfrance-chicago.org, Jean Pierre Toutant, attache-agro.mst@consulfrance-chicago.org