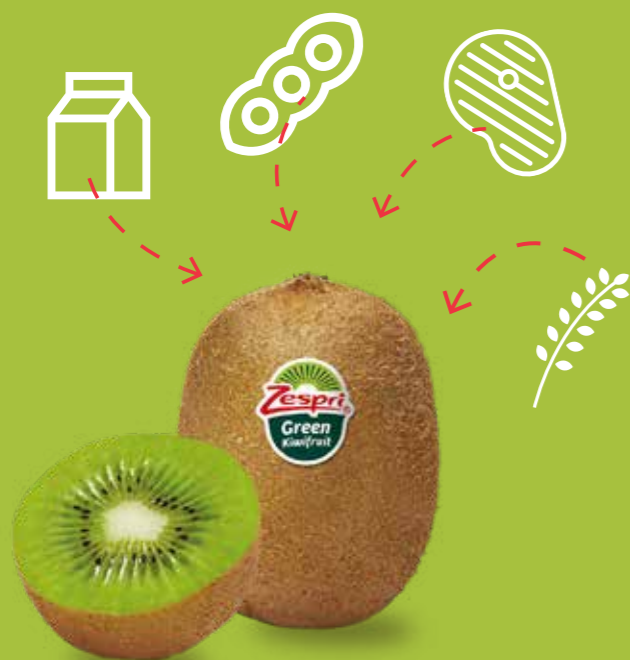


ÉTUDES

IN VITRO

SUR LE KIWI ET LA DIGESTION

DES PROTÉINES



ÉTUDE 1

LES EFFETS DE L'ACTINIDINE SUR LA DIGESTION GASTRIQUE DE PROTÉINES³

Conception : Une gamme de sources communes de protéines dérivées du soja, viande, lait et céréales ont été incubées avec un extrait de kiwi contenant de l'actinidine et pepsine à un pH de 1,9 (une simulation de la digestion gastrique chez les hommes).

Résultats : Pour les sources de protéines de lait, soja et viande, la présence de l'extrait de kiwi a amélioré la digestion de manière plus significative que pour la pepsine seule.



ÉTUDE 2

LES EFFETS DE L'ACTINIDINE SUR LA DIGESTION DE PROTÉINES DANS LE PETIT INTESTIN¹

Conception : Les protéines provenant d'une large gamme de sources ont été incubées en présence ou en absence d'actinidine (avec de la pepsine au même pH que l'estomac), et de la pancréatine (y a été ajoutée ensuite au même pH que l'intestin).

Résultats : Pour les protéines provenant du petit-lait, collagène et du blé, la présence de l'actinidine a montré une amélioration substantiellement meilleure durant la digestion.

3. Kaur L, Rutherford SM, Moughan PJ, Drummond L, Boland MJ. L'actinidine améliore la digestion gastrique des protéines, comme démontré dans un modèle de digestion gastrique in vitro. J Agric Food Chem. 2010;58:5068-73.