États-Unis

# Des scientifiques ont créé les «super spaghettis»

20/09/2011 10h35 relaxnews

Recommander 1 0

©Shutterstock/Agence QMI

Des scientifiques italiens et espagnols ont inventé un nouveau type de pâtes baptisé «super spaghettis» à partir de farine d'orge, ce qui pourrait réduire les risques de maladies cardiaques chez les consommateurs d'après une étude annoncée la semaine dernière et publiée dans la revue Journal of Agricultural and Food Chemistry de l'American Chemical Society. L'orge, le dernier aliment en date à entrer dans le marché en plein essor de la nourriture fonctionnelle, est une bonne source de fibres, d'antioxydants et de vitamine E.

Les chercheurs de Vito Verardo de l'université de Bologne en Italie et Ana Maria Gomez-Caravaca de l'université de Grenade en Espagne prévoient l'arrivée prochaine dans les rayons de supermarchés de paquets de pâtes à l'orge estampillés d'étiquettes comme «peut réduire les risques de maladie cardiaque» et «riche en fibres alimentaires».

La mode des aliments fonctionnels a gagné les consommateurs soucieux de leur santé aux quatre coins du monde, ce qui a entraîné la création d'un marché qui pourrait dépasser les $176 milliards d'ici 2013. L'orge, qui est déjà ajouté à certains produits de boulangerie-pâtisserie, commence à gagner du terrain dans le secteur des produits fonctionnels dominé par les produits laitiers, où il représente un quart du marché.

Parmi les autres pâtes fonctionnelles qui orneront peut-être les rayons des supermarchés dans le futur, on retient un projet de chercheurs mexicains qui avancent que la farine de banane verte peut constituer une alternative saine à la farine de blé,

LES GRANDS TITRES

**Dur départ pour Price et le CH**

**National**
**Corruption à Revenu Canada** · Un gestionnaire aurait dépensé 12M$ au casino

**Faits divers**
**Lanaudière** · Surf de voiture: un adolescent se blesse

**International**
**Mexique** · 35 cadavres découverts sur la voie publique à Veracruz

**Environnement**
**Entre l'Alberta et le Québec** · Les environnementalistes ne veulent pas de pipeline

**Dossiers**
**Norvège** · Première comparution «publique» de Behring Breivik

EN CE MOMENT

Les activités extrascolaires font exploser le budget

TVA DANS VOTRE RÉGION

**Pour consulter les informations régionales,** choisissez une région dans le menu ci-dessous.

Choisir une région

TVA

**MEMBRES CANOE.CA**

Bulletins

**Passeport Canoë »**

**PRATIQUE**

Abonnements
Beauté
Bulletins électroniques
Calculateurs
Cartes virtuelles
Cinéma
Circulation
Horaire-télé
Horoscope
Indices boursiers
Météo
Pages personnelles
Plans de maisons
Restos

**NOS BULLETINS**

Apprenez les nouvelles dès qu'elles se produisent..
Adresse électronique :

JE M'INSCRIS

Tous nos bulletins

car la banane est une bonne source d'antioxydants et de fibres, d'après une étude publiée dans la revue Journal of Food Science.

En attendant que ces produits soient commercialisés, vous pouvez toujours opter pour les pâtes au blé complet ou autres alternatives riches en fibres pour remplir vos besoins nutritionnels, même si elles ne sont pas toujours appréciées par les amateurs de pâtes traditionnelles qui les trouvent trop denses et caoutchouteuses. WebMD suggère de les rendre plus appétissantes en les accompagnant de sauces riches et savoureuses ou en les préparant en couches superposées (comme pour les lasagnes) avec de la sauce, du fromage et des légumes.

Recommander 1 0

**[Toutes les nouvelles de Sciences]**

Copyright © 1995-2011 canoe.ca Tous droits réservés
À propos de Canoe.ca | Aide/FAQ | Annoncez sur Canoe.ca | Politique de vie privée
Conditions d'utilisation | Carrières chez Canoe.ca | Devenez Partenaire