Nice-Matin	Var-Matin	Corse-Matin	Monaco-Matin		I-Deals by Auto-Moto	Emploi Immobilier	Votre Ville	
				Recherchez	Ok	Azuronautes		
				mercredi 21 septembre 2011	23°C	Pseudo Mot de passe	oublié S'ir	Ok nscrire?

Actualités Villes Sports Vidéos Photos Loisirs Pratique Carnet Annonces Votre Journal Communauté Les Blogs Dernière Minute - Côte d'Azur - Faits Divers - Société - Economie - Santé - People - Auto/Moto - Etudiants - France - Monde - Levez le pied



(Relaxnews) - 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

Photos



1 de 2 21/09/2011 10:10

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, 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.









Toute l'actualité de votre région

Actualités
Dernière Minute
Côte d'Azur
Faits Divers
Société
Economie
Santé
Culture/Loisirs
People
France
Monde
Festival de Cannes
Tout le mariage princier

Villes
Antibes
Cagnes-sur-Mer
Cannes
Grasse
Menton
Nice
Monaco
Vallées

Sports
Football
OGCN
ASM
AS Cannes
Basket
Volley
Sports Nautiques
Cyclisme
Rugby
RCT
Autres sports
Vidéos

L'actu en vidéo Le debriefing des supporters

Abonnement S'abonner au journal en ligne S'abonner aux flux RSS Journal Parlé Photos
Diaporama
Boutique photo

Carnet

Annonces Auto-Moto Immobilier Emploi Marchés Publics Annonces Légales

Pratique Météo Covoiturage Univers multimédia Résultats examens Editions Gilletta Contacts Carte club privilège

Sitemap

Les derniers sujets

Des scientifiques ont créé les "super spaghettis"

Une appli pour les voyageurs atteints d'allergies...

Le Champs de Mars à Paris, le quartier le plus zen de...

Du poisson et de l'huile de noix pour prévenir les...

Les articles les plus vus Un salon australien surfe sur la mode anti-gluten

Un nouveau programme de remise en forme avec "My Body.. Le Champs de Mars à Paris, le

quartier le plus zen de... Du poisson et de l'huile de noix pour prévenir les... Les articles les plus commentés

Des scientifiques ont créé les "super spaghettis"

Une appli pour les voyageurs atteints d'allergies...

Le Champs de Mars à Paris, le quartier le plus zen de...

Du poisson et de l'huile de noix pour prévenir les...

Groupe Hersant Média

Eurosud Editions Gilletta Groupe Hersant Média La Provence L'union - L'Ardennais L'Est Eclair Libération Champagne L'Aisne Nouvelle Paris Normandie

© 2010 Nice-Matin tous droits réservés - Infos légales - Contenus illicites - Contacts - Création Nice-Matin 2008 - W3C/XHTML 1.0

2 de 2 21/09/2011 10:10