

Des scientifiques ont créé les "super spaghettis"

Publié le 20.09.2011, 12h01



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 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, 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.

Relaxnews

Droits de reproduction et de diffusion réservés - Copyright LE PARISIEN 2011
