



Développée en fonction des porcs, une méthode d'évaluation sera applicable chez les humains

Farmscape du 20 octobre 2021

Une recherche visant à améliorer l'évaluation des ingrédients alimentaires servis aux porcs offre également des retombées pour le secteur de l'alimentation destinée aux humains.

Des chercheurs de l'Université de Guelph, travaillant en collaboration avec Swine Innovation Porc et Saskatchewan Pulse Growers, évaluent différentes méthodes en vue d'établir la qualité des protéines de nouvelles légumineuses utilisées dans les rations servies aux porcs en croissance-finition.

Kate Shoveller, qui fait partie de ces chercheurs de l'Université de Guelph, est aussi titulaire de la Chaire de recherche de Champion Petfoods en nutrition, physiologie et métabolisme. Elle précise que le principal objectif de ce projet est de développer des méthodologies fiables permettant d'évaluer ces cultures en vue de les intégrer aux rations servies aux porcs et elle ajoute que ces méthodes pourraient également servir au secteur de l'alimentation humaine.

Extrait - Kate Shoveller, chercheuse – Université de Guelph :

« La grande majorité des informations concernant les légumineuses servira au secteur des légumineuses, lui permettant de voir quelle utilisation le secteur porcin pourrait faire de ces ingrédients.

Par ailleurs, le porc est aussi largement employé comme modèle pour l'humain et les données sur ces légumineuses uniques peuvent aussi être utilisées pour évaluer la qualité des protéines dans l'éventualité où on s'en servirait en alimentation humaine. Et bien sûr, parmi ces légumineuses, il y en a une que le secteur de l'alimentation humaine utilise régulièrement, soit les lentilles.

Nous pensons donc que les données sur les méthodologies seront exploitées par le secteur de l'alimentation humaine, et que la digestibilité de ces différentes légumineuses pourrait aussi être analysée par ce secteur en vue d'évaluer la qualité des protéines des ingrédients intégrés dans les aliments destinés aux humains.

Nous constatons ainsi que nous avons une influence sur, à la fois le secteur porcin et le secteur de l'alimentation humaine, en matière de choix des ingrédients alimentaires, et de choix des méthodologies d'évaluation de la qualité des protéines des différents ingrédients. »

Selon Kate Shoveller, notre capacité à substituer les ingrédients deviendra de plus en plus importante au fur et à mesure que les changements climatiques à l'échelle mondiale vont rendre plus difficile notre capacité à fournir des ingrédients au secteur de la nutrition.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

*Farmscape est diffusé par
Wonderworks Canada Inc.*