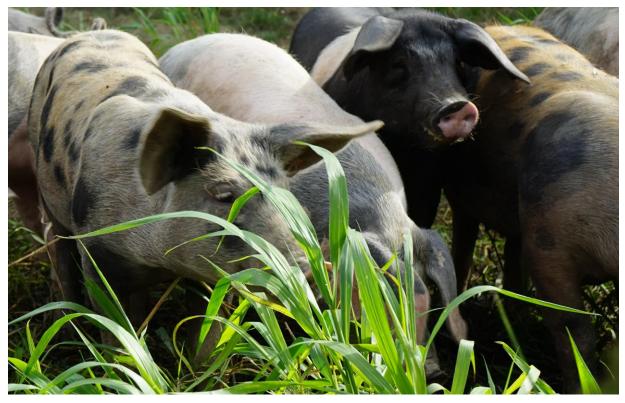




# Alimentation 100% bio en porc



Webinaire de restitution 29/03/2021





# Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle







# Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle.



# Les protéagineux sont des cultures communes en AB mais leur taux d'incorporation dans les rations est faibles

Les facteurs antinutritionnels, notamment antitrypsiques, et les tanins limitent le taux d'incorporation

Les facteurs antitrypsiques sont contenus dans le cotylédon, les tanins dans la cosse

Le toastage est un procédé utilisé couramment avec les graines de soja



#### Webmane pore Ammentation 100% bio et locale



### Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle.

## L'essai

Les féveroles sont toastées à 180°C pendant 15 min

Analyses : protéines, profil en AAs et activité antitrypsique

L'essai est reconduit avec des féveroles décortiquées



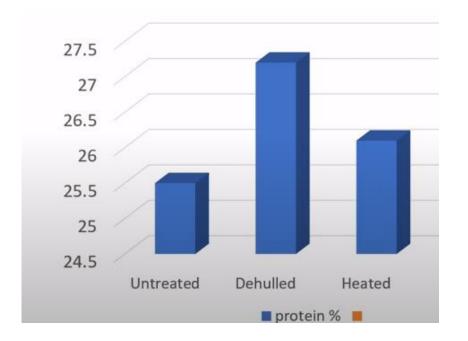
#### Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle.



# Résultats

Toastage: +2,2% de protéine

Décorticage : +6,6% de protéine





# 0% bio et locale

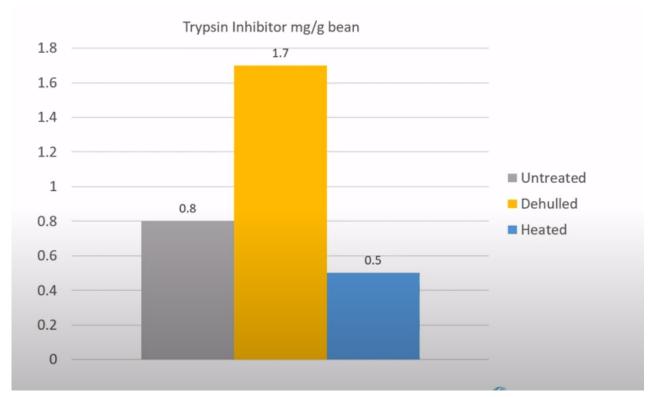


# Résultats

Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle.

# **Toastage: -38% d'activité antitrypsique**

# Décorticage : augmente l'activité antitrypsique (par concentration)



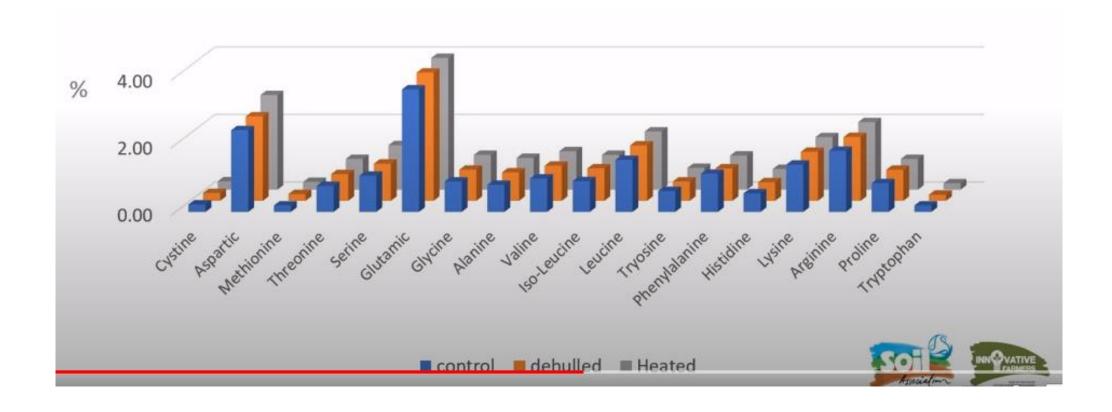




#### Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle.

## Résultats

# Toastage et décorticage : pas d'impact sur le profil en AAs





#### Webinaire porc Alimentation 100% bio et locale



#### Impact du toastage de protéagineux sur leur qualité nutritionnelle.

### **Conclusions**

# L'activité antitrypsique peut être diminuée par toastage

Pas d'impact sur le profil en AAs

Le décorticage augmente le taux de protéine mais aussi l'activité antitrypsique

La combinaison du décorticage et du toastage peut être une solution pour améliorer la valeur nutritionnelle les protéagineux

Intérêt de pouvoir toaster à là la ferme pour valoriser ce qui est auto-produit

# **Crédits**

- Evènement organisé par l'ITAB



- Contenus (supports et intervenants): Florence Maupertuis (CAPDL), Antoine Roinsard (ITAB), Brieuc Desaint (ITAB), Stanislas Lubac (ITAB)





- Enregistrement des vidéos, montage et réalisation technique : ITAB



- Financement: OK-Net EcoFeed (IFOAM EU)



Ce projet a reçu un financement du programme de recherche et d'innovation européen Horizon 2020 dans le cadre de la convention de subvention n°773911. Ce document reflète uniquement le point de vue de l'auteur. Research Executive Agency n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait avec l'information fournie. Les auteurs et les éditeurs n'assument aucune responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes factuelles ou dommages résultant de l'application des recommandations de cette présentation.

