



## La biodisponibilité de la vitamine D contenue dans le pain préparé avec la levure de boulangerie VitaD de Lallemand est équivalente à celle d'un complément de vitamine D

**Le 21 juin 2010** – Le professeur Christel Lamberg-Allardt de l'Université d'Helsinki a mené une étude destinée à évaluer la biodisponibilité de la vitamine D présente dans le pain préparé avec une levure de boulangerie naturellement riche en vitamine D2 (ergocalciférol) à un dosage quotidien de 25 µg (ou 1 000 UI). Selon les résultats de l'étude, le pain préparé avec cette levure de boulangerie naturellement riche en vitamine D2 présente un taux de vitamine D sérique (25-hydroxyvitamine D) équivalent à celui d'un complément de vitamine D2.

Le taux moyen de vitamine D sérique (25-hydroxyvitamine D ou S-25OHD) des participantes à l'étude, soit trente-huit (38) femmes saines âgées de 19 à 41 ans, était de 58,7 nmols/L (55,9 – 60,2 nmols/L). On a attribué au hasard à chaque participante un régime alimentaire comprenant du pain de blé et un complément vitaminique parmi un choix de trois régimes : pain préparé avec la levure de boulangerie naturellement riche en vitamine D2 et complément placebo, pain régulier (non préparé avec la levure de boulangerie naturellement riche en vitamine D2) et complément de vitamine D, ou pain régulier et complément placebo.

Les sources alimentaires naturelles de vitamine D sont rares. Pour les personnes végétariennes ou intolérantes au lactose, dont le régime alimentaire ne comporte pas d'aliments enrichis en vitamine D conformément à la politique actuelle sur l'enrichissement, la disponibilité d'une denrée de base faible en gras, telle que le pain naturellement riche en vitamine D, présente un intérêt certain. C'est ce que conclut l'auteur principal de l'étude, le Dr Christel Lamberg-Allardt, professeur en nutrition et chef du département des sciences de l'alimentation et de l'environnement de l'Université d'Helsinki (Finlande). « Cette étude d'une durée de quatre semaines a clairement démontré que le pain préparé avec la levure naturellement riche en vitamine D2 produit un effet équivalent à celui d'un complément de vitamine D2 en ce qui a trait au taux de S-25OHD », selon le Dr Christel Lamberg-Allardt, expert de renommée internationale pour la supplémentation en vitamine D et intervenant clé pour l'élaboration des politiques européennes sur la nutrition.

« Le pain est un aliment de base consommé quotidiennement par les personnes de tout âge et de toute origine ethnique et la levure est un ingrédient clé de la préparation du pain », a rappelé M. Jean Chagnon, chef de la direction de Lallemand. « Produit d'une simple amélioration du procédé de fabrication, la levure de boulangerie VitaD de Lallemand dont cette étude a prouvé la valeur nutritive, contribuera certainement à augmenter significativement le nombre de pains et produits alimentaires à base de levain constituant des sources naturelles de vitamine D ». L'importance de la vitamine D ou « vitamine soleil » dans un régime alimentaire sain étant reconnue par un nombre grandissant de professionnels de la santé, d'organismes de santé publique et de consommateurs, l'arrivée de cette nouvelle levure sur le marché constitue une excellente nouvelle. La vitamine D contenue dans le pain préparé avec la levure de boulangerie VitaD de Lallemand est équivalente, ce qui a été confirmé par cette étude, à un complément de vitamine D.

La fiche-résumé de l'étude peut être consultée sur le site Web <http://www.lallemand.com/vitaminD/studyFinland.pdf>.

Lallemand Inc. Cilla Ingman +1-514- 522-2133 [cillingman@lallemand.com](mailto:cillingman@lallemand.com)

Université d'Helsinki D<sup>r</sup> Christel Lamberg-Allardt [christel.lamberg-allardt@helsinki.fi](mailto:christel.lamberg-allardt@helsinki.fi)

## **LALLEMAND**

Lallemand inc., une entreprise canadienne à capital privé, se spécialise dans la recherche, le développement, la production, la mise en marché et la distribution de levures et de bactéries. Lallemand compte environ 2 200 employés répartis dans plus de 30 pays, sur tous les continents. Pour en connaître plus sur Lallemand, visitez le site [www.lallemand.com](http://www.lallemand.com)