

Reprod. Nutr. Develop., 1981, **21** (5B), 772. — *Assoc. Fr. Nutr.*, nov. 1980.

La vidange gastrique de la phase lipidique d'un repas normal chez l'homme, par J. J. BERNIER, R. JIAN, *Unité de Recherches sur la Physiopathologie de la Digestion, Hôpital Saint-Lazare, 107, rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris.*

Les modalités et le mécanisme de la vidange gastrique de la phase lipidique d'un repas ordinaire restent mal définis ; en particulier aucune étude n'a comparé les taux d'évacuation des solides et des liquides ingérés lors d'un même repas. La mise au point d'un marqueur isotopique non absorbable des lipides : le ^{75}Se glycerol triether (75 SeGTE) nous a permis d'aborder ces problèmes par une méthode scintigraphique.

Sept sujets témoins ont ingéré un repas « solide-liquide » marqué par le ^{75}Se GTE incorporé au beurre et par du ^{99}Tc Technetium sous forme colloïdale ($^{99\text{m}}\text{Tc}$) ingéré avec l'eau fournie. La vidange gastrique de la phase solide du même repas a été également mesurée chez les mêmes sujets lors d'une étude effectuée quelques jours plus tard, en incorporant du $^{99\text{m}}\text{Tc}$ aux œufs frits composant le déjeuner. Le taux de vidange de ces traceurs isotopiques a été mesuré à l'aide d'une gamma-caméra interfacée à un ordinateur, par comptages externes itératifs du contenu gastrique.

Les taux de vidange gastrique (exprimés en % de l'activité ingérée évacuée par heure ; moy \pm SD) des lipides ($17,2 \pm 2,4$) est plus bas ($p < 0,001$) que celui du reste du repas ($34,2 \pm 1,8$). Le taux d'évacuation des solides est durant la première heure très proche de celui des lipides et ne s'en différencie modérément qu'à la fin de l'étude ($p < 0,05$). Un phénomène de flottaison des lipides au-dessus du reste du repas (en raison de leur plus faible densité), classiquement évoqué pour expliquer le retard d'évacuation des lipides n'est décelé qu'après la première heure et reste modéré.

En conclusion, la phase lipidique d'un repas est celle dont le taux d'évacuation est le plus bas ; ceci pourrait s'expliquer par l'adhérence des lipides aux solides et plus accessoirement par la flottaison des lipides au-dessus des composés hydrosolubles.