

**Digestibilité de la trioléine  $^{14}\text{C}$  dans une anse intestinale isolée *in situ* en présence de farine de soja chauffée ou non**, par Fatima KHALIFA, J. BELLEVILLE, Marie-Thérèse DIVRY-AELLEN, *Physiologie animale & Nutrition. UER Nutrition, B.P. 138, 21004 Dijon Cedex, France* (Satouchi *et al.*, 1974).

Des inhibiteurs lipasiques mis en évidence *in vitro* ont été extraits de la farine de soja. Nous vérifions dans ce travail le rôle possible de ces inhibiteurs *in vivo*. Nous réalisons l'expérience suivante : sur des rats adultes soumis à un régime standard et ayant depuis 24 h, une ligature pancréato-biliaire, on pose 2 ligatures sur l'intestin grêle, l'une à 2 cm en aval de l'abouchement du canal pancréato-biliaire et la deuxième 20 cm  $\pm$  2 plus loin. L'anse isolée est débarrassée de son contenu par des lavages de sérum physiologique. On place dans cette anse une quantité connue de trioléine ( $^{14}\text{C}$  + froide) à laquelle on ajoute 100 mg de farine de soja chauffée (A) ou non (B), soit un mélange témoin (C) dont les lipides sont ceux du soja, mais les protéines sont apportées par de la caséine. On fait un bilan de radioactivité (\*) sur le contenu intestinal (a), muqueuse (b) et le reste de l'intestin (c). La composition lipidique de a, b, c a été déterminée par chromatographie sur couches minces.

Les résultats sont exprimés en pourcentage de (\*) retrouvée et absorbée/(\*) placée dans l'anse :

A n = 7		B n = 7		C n = 7	
* absorbée	* retrouvée (a + b + c)	* absorbée	* retrouvée (a + b + c)	* absorbée	* retrouvée (a + b + c)
27,36 $\pm$ 7,59	72,61 $\pm$ 7,59	20,87 $\pm$ 3,81	79,13 $\pm$ 3,81	28,43 $\pm$ 5,85	71,5 $\pm$ 5,85 (S $\bar{x}$ )

L'absorption de la trioléine  $^{14}\text{C}$  avec les 3 repas ne montre pas de différence significative ; cependant, la répartition de la (\*) sur les différents lipides contenus dans a, b, c n'est pas semblable. Par exemple : avec le repas A, le contenu intestinal contient moins de TG et plus d'AGL que lors des repas B et C.

**Conclusion.** — Dans une anse intestinale *in situ*, les facteurs antilipasiques du soja mis en évidence *in vitro*, n'agissent pas d'une façon significative sur la vitesse d'absorption de la trioléine  $^{14}\text{C}$ .

Satouchi K., Mori T., Matsushita S., 1974. Characterization of inhibitor protein for lipase in soy bean seeds. *Agr. biol. Chem.*, **38**, 97-101.