

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 27 – Septembre 2004

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2004-2773

Biodisponibilité du sélénium de poisson et de levure ainsi que du sélénate : une étude comparative en utilisant des isotopes stables, chez l'homme

Bioavailability of selenium from fish, yeast and selenate : a comparative study in humans using stable isotopes

Fox T.E., Van den Heuvel E.G., Atherton C.A., Dainty J.R., Lewis D.J., Langford N.J., Crews H.M., Luten J.B., Lorentzen M., Sieling F.W., van Aken-Schneyder P., Hoek M., Kotterman M.J., van Dael P., and Fairweather-Tait S.J.*

* Institute of Food Research, Colney, Norwich, UK ; E-mail : sue.fairweather-tait@bbsrc.ac

European Journal of Clinical Nutrition - EJCN, 2004, 58 (2), p. 343-349 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

L'objectif de l'étude est de mesurer la bio-disponibilité du sélénium de poissons crus et cuits chez l'homme, en estimant et comparant son absorption apparente et sa rétention. Pour cela, on a fait ingérer à des sujets volontaires (35 hommes de 18 à 50 ans) de la chair de truites nourries avec une alimentation supplémentée en sélénium issu de levure, du sélénium de levure et du sélénate.

Les résultats obtenus sont les suivants : l'absorption apparente du sélénium de poisson est similaire à celle du sélénate, et aucune différence consécutive au traitement du poisson n'a été observé. Toutefois la rétention du sélénium de poisson est significativement supérieure ($P < 0,001$) à celle du sélénate. Quant au sélénium issu de levure, son absorption apparente et sa rétention sont significativement différentes de celles du sélénium de poisson et du sélénate. Le sélénium de poisson constitue une source alimentaire hautement bio-disponible, plus que celui issu de levure, et la cuisson du poisson n'a pas d'effet sur son absorption apparente ni sur sa rétention.