
Les tests *in vitro*, alternative aux tests *in vivo* dans la recherche d'activités biologiques dans les produits industriels

Application à deux activités : l'activité satiante et l'activité opioïde

Lucie CATIAU, Rozenn RAVALLEC, Naima ARROUME, Didier GUILLOCHON

** IUTA – Université Lille 1*

Laboratoire ProBioGEM, Polytech'Lille

Boulevard Langevin-BP 179 59653 621 Villeneuve d'Ascq Cedex

lucie.catiou@polytech-lille.net ; rozenn.ravallec-ple@univ-lille1.fr ; naima.arroume@univ-lille1.fr ; didier.guillochon@univ-lille1.fr

Sections de rattachement : 64

Secteur : Secondaire

RÉSUMÉ.

Les scientifiques ont établi, au cours de la dernière décennie, que de nombreux peptides et protéines alimentaires (d'origine animale ou végétale) possédaient des activités biologiques spécifiques, en plus de leur valeur exclusivement nutritionnelle.

*La mise en évidence de molécules actives dans les matières premières alimentaires est une voie nouvelle de valorisation pour les entreprises et représente des potentialités dans l'alimentation fonctionnelle. Le développement de tests *in vitro* permet de déterminer et de discriminer de manière rapide l'action d'une molécule pour une activité déterminée, et dans un système délimité.*

*Dans le contexte socio-économique actuel, deux activités potentielles ont été privilégiées et leur dosage *in vitro* ont fait l'objet d'une étude. Ces dosages visent pour le premier à mettre en évidence une activité sur le contrôle de la prise alimentaire que l'on appellera « satiante » et pour le second, une activité que l'on appellera « anti-stress » mise en évidence par la voie des peptides opioïdes.*

MOTS-CLÉS : *activité biologique, test *in vitro*, satiété, anti-stress.*