

## BOISSONS PROBIOTIQUES À BASE DE LÉGUMES ET DE FRUITS

**Pricop Eugenia Mihaela, Istrati Daniela Ionela, Constantin Oana Emilia,  
Dima Felicia, Vizireanu Camelia**

Faculté des Sciences et de l'Ingénierie Alimentaires, Université « Dunarea de Jos » au  
Galati, Galati, Roumanie

Pricop Eugenia Mihaela : mihaela.pricop@ugal.ro

**Sommaire :** Les aliments fonctionnels sont étudiés et largement promus par diverses organisations d'alimentation et de nutrition. Globalement, il y a un grand intérêt à promouvoir la consommation de fruits, de légumes et de pseudo-céréales pour une nutrition équilibrée. Le progrès technologique a permis d'utiliser les fruits et légumes comme substrats idéaux pour le développement de probiotiques, en raison de leur teneur en minéraux, vitamines, fibres et antioxydants. Les probiotiques peuvent être inoculés directement dans les jus de fruits ou de légumes grâce aux technologies de dosage aseptique existantes. L'alimentation offre la possibilité de réduire, directement ou indirectement, les coûts médicaux associés à diverses maladies telles que le diabète, les maladies coronariennes, le cancer, etc. L'utilisation de sous-produits d'origine végétale résultant de différents procédés technologiques aurait des effets bénéfiques sur l'environnement et apporterait une valeur ajoutée aux produits finis. Bien qu'elles aient montré une bonne viabilité dans de nouvelles matrices alimentaires, des études cliniques sont nécessaires pour démontrer l'adhérence à l'intestin et la viabilité des probiotiques en raison de la consommation de produits végétaux à base de probiotiques. À mesure que la sensibilisation des consommateurs est en hausse, les aliments fermentés deviennent de plus en plus populaires et tendent à devenir l'un des plus importants marchés d'aliments fonctionnels. La principale raison du développement et de l'acceptation d'aliments fermentés en tant que boissons probiotiques à base de fruits et de légumes est liée à leur conservation, à leurs propriétés nutritionnelles améliorées (vitamines, minéraux, fibres et antioxydants), capables d'apporter les avantages pour la santé. En outre, les boissons probiotiques à base de fruits et de légumes ne contiennent pas d'allergènes tels que le lactose ou la caséine et ne contiennent pas de cholestérol. Cependant, le développement de boissons probiotiques à base de fruits et de légumes en est encore à l'état précoce.

**Mots-clés :** boissons, probiotiques, fonctionnels, légumes, fruits