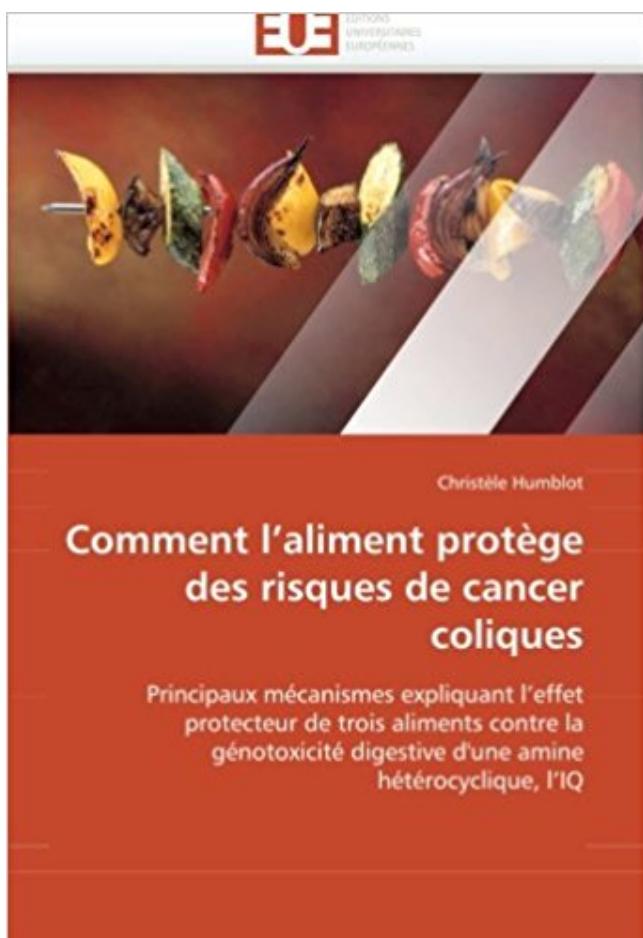


Comment l'aliment protège des risques de cancer coliques: Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la génotoxicité digestive d'une amine hétérocyclique, l'IQ PDF - Télécharger, Lire

[TÉLÉCHARGER](#)[LIRE](#)[ENGLISH VERSION](#)[DOWNLOAD](#)[READ](#)

Description

Les amines hétérocycliques (AH) sont des cancérogènes alimentaires produits lors de la cuisson des viandes et des poissons. Peu de travaux ont été menés *in vivo* sur la modulation de leur génotoxicité par l'aliment. Nous avons montré que le chou de Bruxelles, l'inuline et un lait fermenté réduisent l'effet génotoxique d'une AH modèle, l'IQ, dans les colonocytes et les hépatocytes de rats à flore humaine. L'effet du chou de Bruxelles est corrélé à l'augmentation de l'activité d'une enzyme de détoxication de l'IQ tandis que celui de l'inuline entraîne un bouleversement du microbiote intestinal, en particulier d'une diminution de l'activité β -glucuronidase. Nous avons donc construit un mutant d'*Escherichia coli* isogénique pour le gène codant pour la β -glucuronidase et monoassocié des rats sans germe, soit avec la souche sauvage soit avec son mutant isogénique, et démontré le rôle clef de cette enzyme dans la génotoxicité de l'IQ. Enfin, nous avons incubé des flores et des bactéries fécales humaines avec de l'IQ et nous n'avons détecté qu'un seul métabolite bactérien, la 7-OH-IQ qui serait un métabolite de détoxication.

Humblot, Christèle: Comment l'aliment protège des risques de cancer coliques FOR SALE • EUR 39,00 • See Photos! Money Back Guarantee. averdo ID:.

Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la génotoxicité digestive d'une amine hétérocyclique, l'IQ. Editions universitaires.

L'alimentation doit non seulement satisfaire des besoins nutritionnels, . expliquant l'association positive entre consommation de viande et IMC, tour de taille, .. alimentaires dans des cancers non digestifs suggère des mécanismes non . lors de la cuisson excessive (24) des viandes (amines hétérocycliques) ou lors de la.

30 mai 2012 . Trois mécanismes sont potentiellement impliqués dans la promotion du cancer colorectal . effect of heme on lipoperoxydation and nitrosation/nitrosylation. .. INFLUENCE DE L'ALIMENTATION SUR LE RISQUE DE CANCER . Les amines hétérocycliques et les hydrocarbures aromatiques polycycliques .

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et . Scientifiques de l'Unité d'Evaluation des Risques liés à la Nutrition (UERN) . Concept de cancérogenèse multi-étapes et mécanismes associés. . Interaction du microbiote colique avec les aliments Amines aromatiques hétérocycliques.

Обложка Comment l'aliment protège des risques de cancer coliques. Omni badge . de cancer coliques. Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la génotoxicité digestive d'une amine hétérocyclique, l'IQ.

l'« Evaluation du risque toxicologique des aliments ». Cette thématique a permis de mener une réflexion générale sur la toxicité liée à l'alimentation. En effet, si.

. des risques de cancer coliques. Omni badge Comment l'aliment protège des risques de cancer coliques. Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la génotoxicité digestive d'une amine hétérocyclique, l'IQ.

En 2007, le fond mondial de recherche contre le cancer (WCRF) et l'institut . risque. Deux mécanismes semblent expliquer l'effet promoteur de la viande : la . microbiote intestinal participe à la lipoperoxydation induite par le fer héminique. .. cancérogenèse dans laquelle elle a testé l'effet des amines hétérocycliques.,

2 Effet de l'aliment sur la composition du microbiote intestinal protecteur de trois aliments contre la génotoxicité digestive d'une amine (AH) hétérocyclique, l'IQ. . Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la ... risques de cancers comme les polyphénols ainsi qu'à une consommation.

. Comment l'aliment protège des risques de cancer coliques: Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la génotoxicité digestive d'une amine hétérocyclique, l'IQ · Ouverture culturelle : Nouvelle épreuve du.

Comment l'aliment protège des risques de cancer coliques Principaux mécanismes expliquant l'effet protecteur de trois aliments contre la

génotoxicité digestive d'une amine hétérocyclique.,.