

La matière grasse du lait n'est pas associée au risque d'infarctus

Une nouvelle étude menée à l'Université d'Oslo (Norvège) vient confirmer la thèse selon laquelle la consommation de grandes quantités de matière grasse lactique n'est pas associée à un risque d'infarctus du myocarde (1)



Pour les scientifiques, les résultats de cette étude confirment une fois de plus la thèse selon laquelle la matière grasse du lait n'est pas associée au risque d'accident coronarien. Ils considèrent que les produits laitiers font partie d'un concept d'alimentation saine qui peut offrir une protection contre l'infarctus.

Un groupe de travail réuni autour du professeur Pedersen, à l'Université d'Oslo, a effectué une étude cas-témoins afin de vérifier l'incidence de la matière grasse et de divers produits laitiers sur le risque d'infarctus du myocarde (1). Il a comparé à cet effet le comportement alimentaire de 111 patients âgés de 45 à 75 ans ayant été hospitalisés en raison d'un infarctus aigu avec celui de 107 témoins bien portants, d'âge, de sexe et de provenance comparables. Comme on pouvait s'y attendre, les patients avec un épisode d'infarctus réunissaient davantage de facteurs de risque: tour de taille supérieur, taux des triglycérides plus élevés, plus faible taux du cholestérol HDL, davantage de fumeurs et davantage de cas de pathologies coronariennes dans l'anamnèse familiale.

Résultat: Les «patients à infarctus» se distinguaient clairement des «témoins» dans leur comportement alimentaire. Chez les patients à infarctus, la consommation de margarine, d'acides gras trans, d'acides gras linoléique et linoléique était significativement plus élevée que chez les témoins en bonne santé. Inversement, les témoins avaient absorbé davantage de poisson et d'acides gras oméga-3, davantage de fromage et de crèmes glacées, davantage de légumes, de fruits, de baies, de céréales et de vin. Il n'y avait pas de différence entre les deux groupes s'agissant de la consommation d'autres produits laitiers.

En l'occurrence, la quantité de matière grasse lactique absorbée et l'infarctus du myocarde n'étaient pas associés non plus. Une analyse multivariable intégrant les différences au niveau



des facteurs de nutrition et des facteurs de risque ne changeait rien au résultat. Il n'y avait pas non plus de lien entre les apports d'acides gras saturés et l'infarctus du myocarde. Par contre, un rapport inverse fut constaté pour la consommation de fromage: les patients qui en mangeaient davantage risquaient moins de faire un infarctus. À noter néanmoins que ce rapport perdait sa signification statistique après ajustement des données relativement aux facteurs de nutrition et aux facteurs de risque précités.

Bibliographie

1. Biong AS, Rebnord HM, Fimreite RL, et al. Intake of dairy fat and dairy products, and risk of myocardial infarction: a case-control study. *Int J Food Sci Nutr* 2008;59:155- 65.

La documentation de référence peut être commandée chez nous.

Pour de plus amples informations

Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL
Swissmilk
Relations publiques /Centre de compétences «lait»
Regula Thut Borner
Diététicienne diplômée ES
Weststrasse 10
3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 58
factsandnews@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

Mail laite@swissmilk.ch novembre 2008



Suisse. Naturellement.

www.swissmilk.ch