

# Effet de la supplémentation en noix de cajou sur le poids corporel, la glycémie et le profil lipidique chez les adultes indiens d'Asie atteints de diabète de type 2: un essai contrôlé aléatoire



**Dr. S. Shobana**

Sr. Scientist –Foods Research

MADRAS DIABETES RESEARCH  
FOUNDATION,  
SIRUSERI, CHENNAI, INDIA  
February 2<sup>nd</sup>, 2018

**Principales conclusions de l'étude Acceptées pour  
publication dans le Journal of Nutrition**



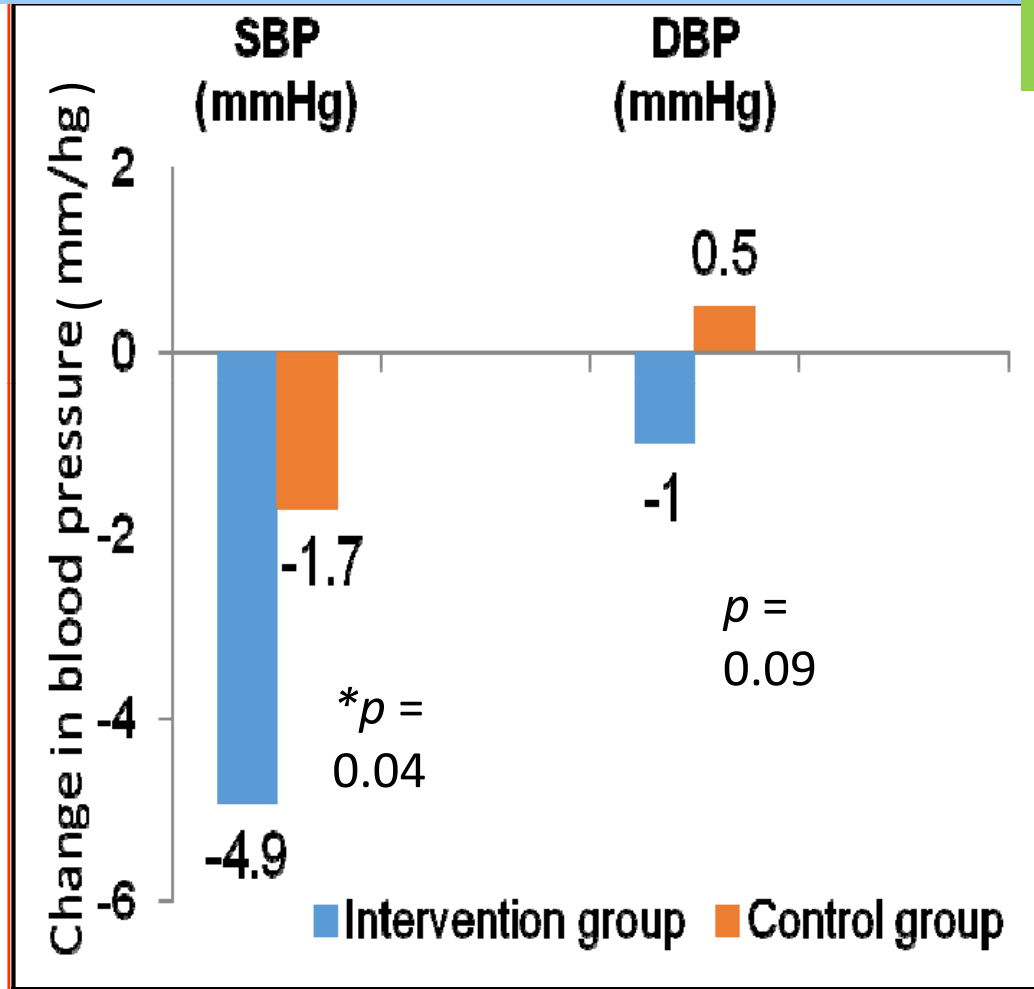
# Après avoir consommé 30g de noix de cajou par jour pendant 3 mois.....

## Constatacion clé 1: Aucun changement dans le poids corporel, le tour de taille et l'IMC.

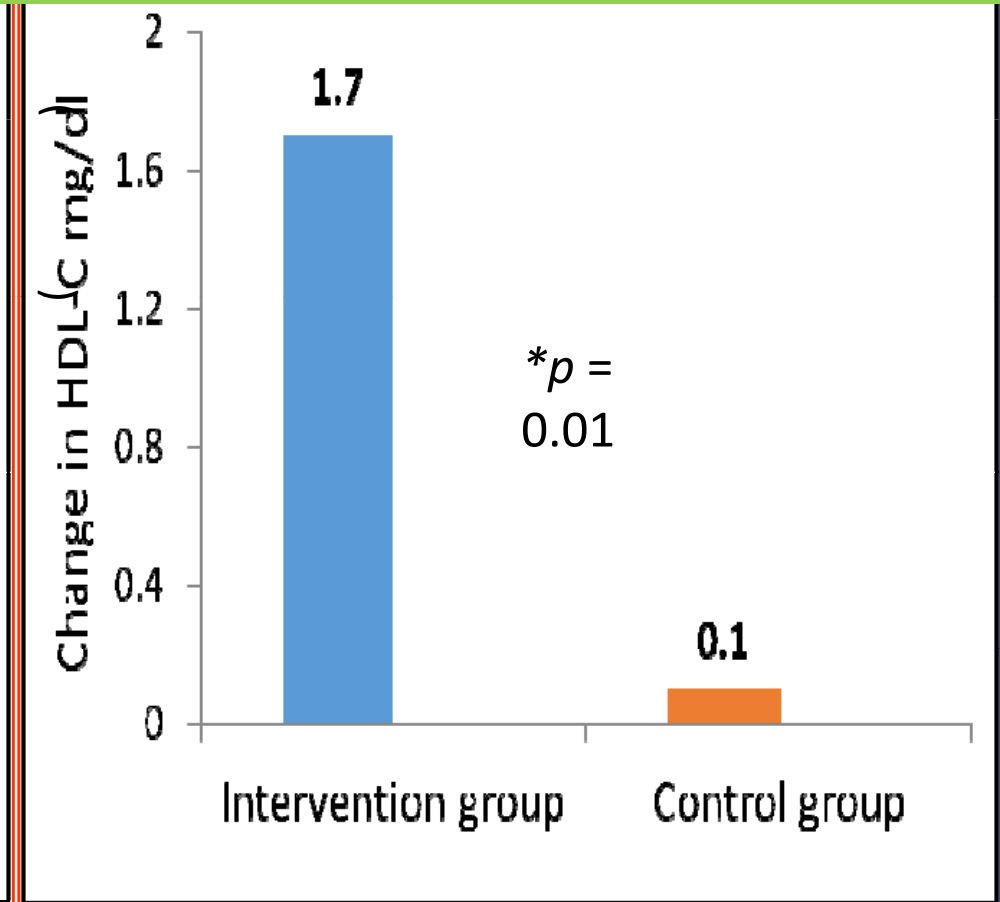
	Intervention (groupe de cajou)		Controle		P valeur de la différence entre le groupe d'intervention et le groupe témoin
	Base de référence (n=150)	12 semaine (n=129)	Base de référence (n=150)	12 semaines (n=140)	
Poids(kg)	68.3 (9.5)	67.9 (9.0)	67.1 (11.4)	67.2 (11.5)	0.07, NS
Indice de masse corporelle (kg/m <sup>2</sup> )	25.8 (3.0)	25.7 (2.7)	26.2 (3.8)	26.2 (3.9)	0.07, NS
Tour de taille(cm)	91.5 (8.0)	91.2 (7.9)	90.6 (9.1)	90.9 (9.3)	0.69, NS

# Après avoir consommé 30g de noix de cajou par jour pendant 3 mois.....

**Constatation clé 2: Réduction significative de la tension artérielle systolique**



**Constatation clé 3: Augmentation significative du taux de cholestérol HDL**



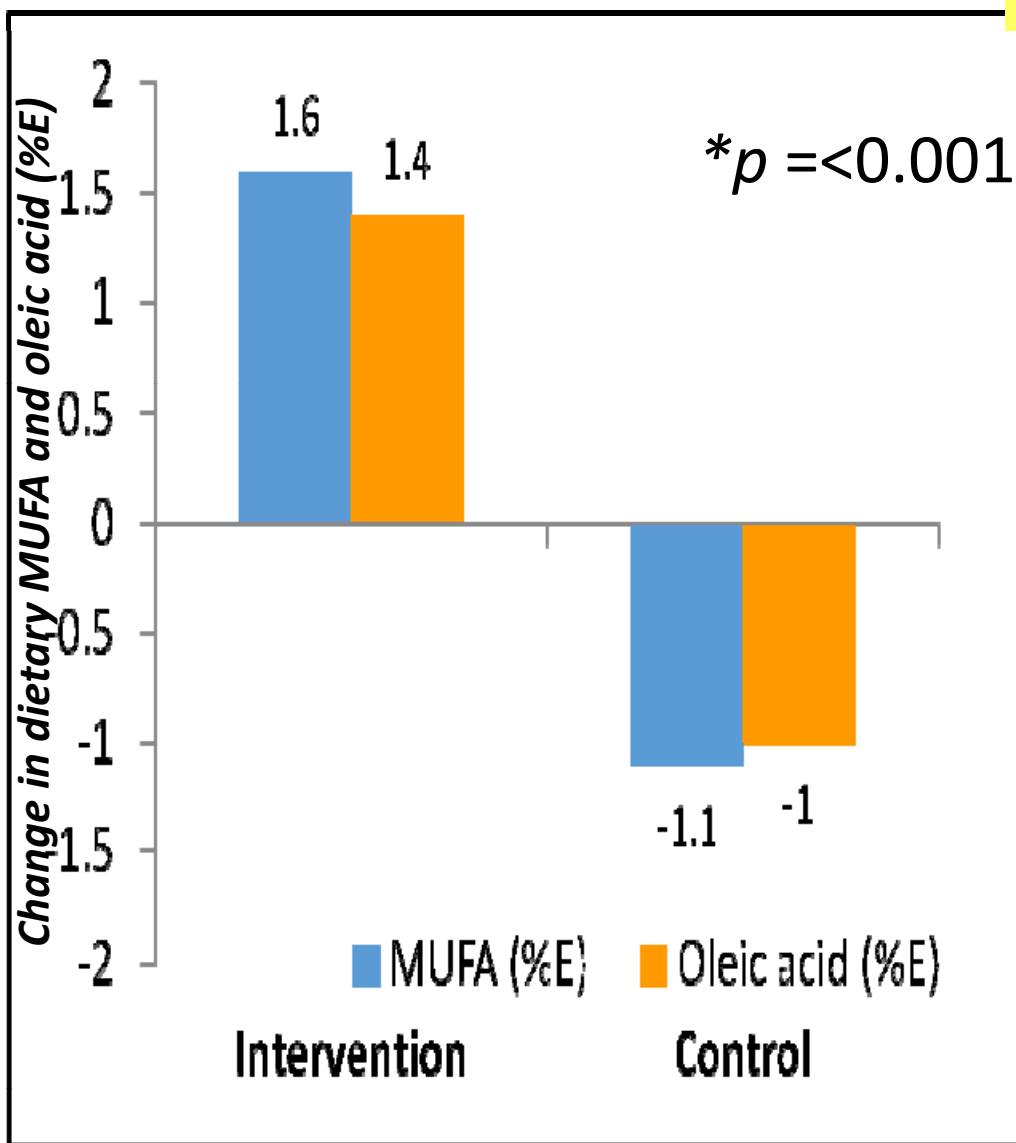
SBP - Stension artérielle systolique; DBP, Pression artérielle diastolique

HDL-c, lipoprotéine de haute densité cholestérol

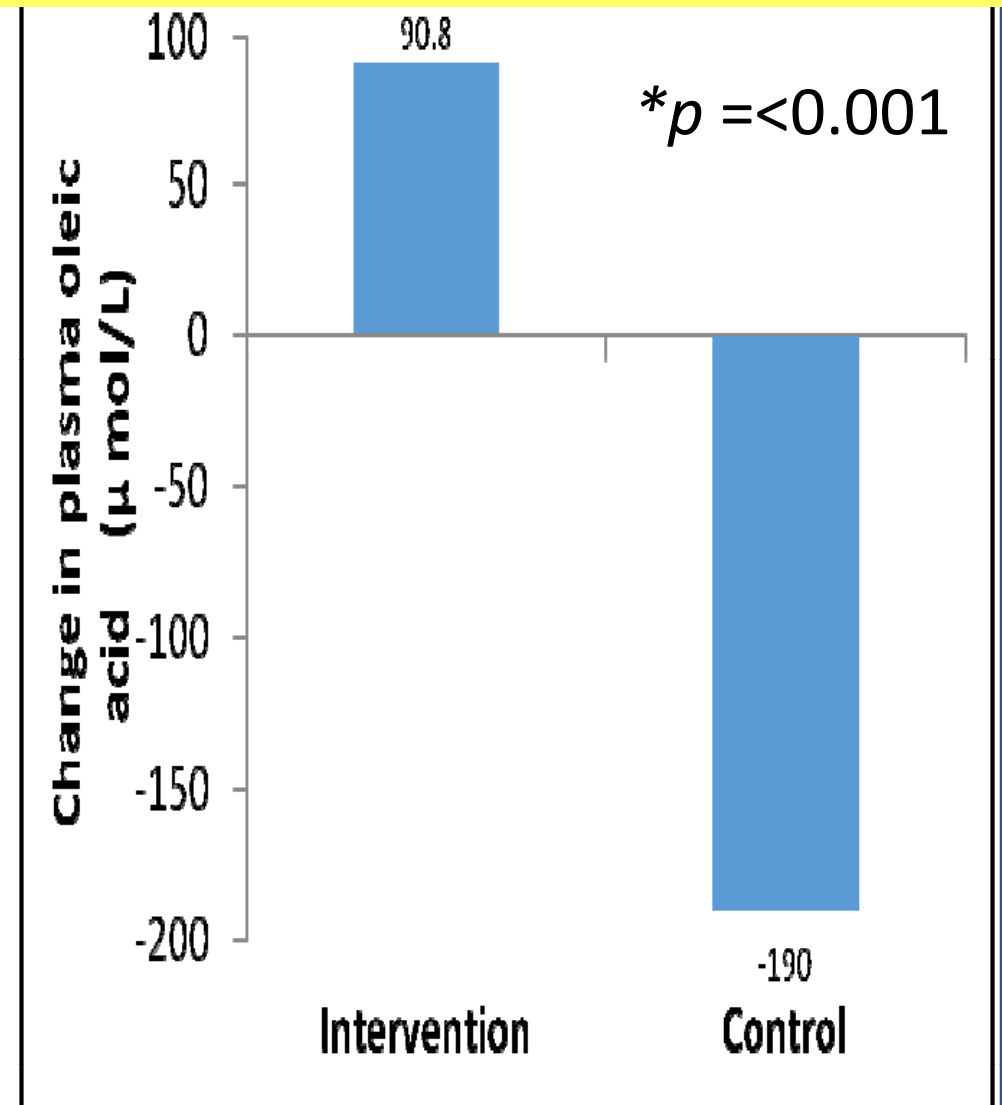
# Après avoir consommé 30g de noix de cajou par jour pendant 3 mois.....



**Constatation clé 4: Augmentation du MUFA alimentaire et de l'acide oléique (%E)**



**Constatation clé 5: Augmentation de la concentration plasmatique oléique**



## Orientations pour la recherche future

- **Des études sur l'effet de la consommation de noix de cajou dans la population à risque de diabète** (obésité/poids excessif ou prédiabète) aideraient à comprendre le rôle préventif des noix de cajou chez les Indiens d'Asie.
- **Céréales - matrice noix de cajou** - nouvelles avenues pour développer des produits à indice glycémique plus bas
- **Développement d'ALIMENTS FONCTIONNELS à base de noix de cajou**: crackers, snack-bars, boissons, substituts de repas, pâtes alimentaires, etc... adaptés à tous, y compris la population diabétique.

MERCI

