



Références

1 août 2016

REFERENCES

0) **Dubois et al. (2008), OCI, 15, 56-75 pour HOSO, valeur moyennes de la norme du Codex pour des huiles végétales (STAN-210)**

0a) **American Heart Association®.**

http://www.heart.org/HEARTORG/GettingHealthy/NutritionCenter/HealthyEating/Fats-and-Oils_UCM_304495_Article.jsp

0b) **British Nutrition Foundation.** <http://www.nutrition.org.uk/healthyliving/basics/fats.html>

1) **EFSA Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA);**

avis scientifique au sujet des preuves concernant les allégations santé relatives à l'acide oléique destiné à remplacer les acides gras saturés (AGS) dans des aliments ou régimes alimentaires et à maintenir un taux de cholestérol LDL normal dans le sang (ID 673, 728, 729, 1302, 4334) ainsi qu'à maintenir un taux de triglycérides normal (à jeun) dans le sang (ID 673, 4334) conformément à l'article 13(1) du règlement (CE) n° 1924/2006.

EFSA Journal 2011;9(4):2043. [17 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2011.2043.

Disponible sur l'internet sous le lien : www.efsa.europa.eu/efsajournal

2) **European Union Register of nutrition and health claims made on food – Nutrition claims.** http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/nutrition_claims_en.htm

2a) **EFSA Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA);**

avis scientifique au sujet des preuves concernant les allégations santé relatives à l'acide linoléique et au maintien d'un taux de cholestérol normal dans le sang (ID 489) conformément à l'article 13(1) du règlement (CE) n° 1924/2006, avis établi sur demande de la Commission Européenne.

EFSA Journal 2009;7(9):1276. [12 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1276. Disponible sur l'internet sous le lien: www.efsa.europa.eu

3) **EFSA Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA);**

avis scientifique au sujet des preuves concernant les allégations santé relatives à l'acide alpha-linoléique et au maintien d'un taux de cholestérol normal dans le sang (ID



493) ainsi qu'au maintien d'une tension artérielle normale (ID 625) conformément à l'article 13(1) du règlement (CE) n° 1924/2006, avis établi sur demande de la Commission Européenne. *EFSA Journal* 2009;7(9):1252. [17 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1252. Disponible sur l'internet sous le lien : www.efsa.europa.eu

4) Farvid, M. S. et al., 2014. Dietary linoleic acid and risk of coronary heart disease: a systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies. *Circulation*, 130: 1568-1578

5) Wu, J. H. Y. et al., 2014. Circulating omega-6 polyunsaturated fatty acids and total and cause-specific mortality – The Cardiovascular Health Study. *Circulation*, 130: 1245-1253

6) EFSA Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA); avis scientifique au sujet des preuves concernant les allégations santé relatives aux valeurs nutritionnelles de référence pour les gras y compris les acides gras saturés, les acides gras polyinsaturés, les acides gras monosaturés, les acides gras trans et le cholestérol. *EFSA Journal* 2010;8(3):1461. [107 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1252. Disponible sur l'internet sous le lien : www.efsa.europa.eu

7) Avis du Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies établi sur demande de la Commission. L'avis porte sur la présence d'acides gras trans dans des aliments et les répercussions que la consommation d'acides gras trans exerce sur la santé humaine. *EFSA Journal* 2004;81(1):-49.

8) EFSA Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA); avis scientifique au sujet des valeurs nutritionnelles de référence pour les gras y compris les acides gras saturés, les acides gras polysaturés, les acides gras monosaturés, les acides gras trans et le cholestérol. *EFSA Journal* 2010;8(3):1461. [107 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2010.1461. Disponible sur l'internet sous le lien: www.efsa.europa.eu

9) FEDIOL statistics 2011, Oil World Database 2011.

10) EFSA Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA), avis scientifique au sujet des preuves d'allégations santé relatives à la vitamine E et à la protection de l'ADN, des protéines et des lipides contre les dommages attribuables aux oxydants (ID 160, 162, 1947), au maintien du fonctionnement normal du système immunitaire (ID 161, 163), au maintien de la santé du squelette, (ID 164), au maintien de la santé dentaire (ID 164), au maintien d'une chevelure saine (ID 164), au maintien d'une peau saine (ID 164), au maintien d'ongles sains (ID 164), au maintien d'une fonction cardiaque normale (ID 166), au maintien d'une vision normale à l'aide de la protection de la lentille de l'œil (ID 167), à la contribution au fonctionnement normal des fonctions cognitives (ID 182, 183), à la régénération de la forme réduite de la vitamine C (ID 203), au maintien d'une circulation sanguine normale (ID 216) et au maintien d'un cuir chevelu sain (ID 2873) conformément à l'article 13(1) du règlement (CE) n° 1924/2006. *EFSA Journal* 2010;8(10):1816. [30pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2010.1816. Disponible sur l'internet sous le lien : www.efsa.europa.eu/efsajournal.htm

11) University of Lethbridge in Canola info.org. Classic and High-Oleic Canola Oils Canola Council of Canada.

12) Fox, R., Pura Foods Limited, Belvedere. Regulation in the European Union. dans : *Frying, Improving quality*. 2001, Woodhead Publishing Limited. 19-48 pp.



- 13) **Przybylski, R., Gruczynska, E., Aladedunye, F. 2013. Performance of regular and modified canola and soybean oils in rotational frying. J Am Oil Chem Soc, 90:1271–1280.**
- 14) **Leatherhead Food Research UK, independent study.**
- 15) **Matth.us, B. 2006. Utilization of high-oleic rapeseed oil for deep-fat frying of French fries compared to other commonly used edible oils. Eur. J. Lipid Sci. Technol. 108: 200-211**

****Source - illustration : Acides gras - modèles moléculaires**

Acides gras saturés : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Myristic-acid-3D-vdW.png>

Acides gras monoinsaturés : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oleic-acid-3D-vdW.png>

Acides gras trans : https://en.wikipedia.org/wiki/Trans_fat#/media/File:Elaidic-acid-3D-vdW.png

S

Toutes les informations concernant les produits/variétés communiquées oralement ou par écrit par Monsanto ou ses employés ou ses agents, notamment les informations dans ce tableau, sont données de bonne foi, mais ne doivent pas être considérées comme une déclaration ou une garantie de Monsanto quant à la performance ou la pertinence de ces produits/variétés, lesquelles peuvent dépendre de conditions climatiques locales et d'autres facteurs. Monsanto n'endosse pas de responsabilité quant à de telles informations. Ces informations ne feront pas partie d'un contrat avec Monsanto sauf mention contraire indiquée par écrit.

**Droits d'auteur © 2016 - Monsanto Company
DEKALB® est une marque déposée de Monsanto Technology LLC
Site à destination des professionnels
Copyright**