Comment résoudre la pénurie de protéines

Autor(en): **Pokrovski, Alexei**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **83 (1974)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-683823

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Comment résoudre la pénurie de protéines

Dr Alexei Pokrovski
Directeur de l'Institut de Nutrition, Académie des sciences médicales de l'URSS

Les forces productives de la société et les lois de la nature influent considérablement sur le potentiel économique des divers pays et du monde considéré dans son ensemble. Au nombre des facteurs naturels qui dans un avenir pas trop lointain limiteront le développement de l'humanité figurent les ressources en eau douce, en combustibles et en aliments.

La pénurie d'aliments pose un problème complexe qui est lié au bas niveau de la production agricole dans plusieurs pays, à l'exode rural accéléré, à l'explosion démographique et à l'utilisation irrationnelle des denrées alimentaires existantes. Pour résoudre le problème alimentaire et particulièrement le problème des protéines, il faut mobiliser toutes les ressources de la science et de la technologie.

Dans quelle direction faut-il orienter les efforts ? Les avis des hommes de science sont partagés à cet égard. Les pessimistes prédisent que la crise alimentaire s'aggravera et que les ressources alimentaires du globe finiront par s'épuiser. D'autres rejetant toute solution du problème qui passe par l'intensification de l'agriculture mettent l'accent sur la production industrielle des aliments par la synthèse chimique et microbiologique.

L'organisme humain a besoin non de denrées alimentaires déterminées, mais d'une combinaison des éléments nutritifs qu'elles renferment : protéines, acides aminés, glucides, graisses, acides gras, sels minéraux, oligo-éléments et vitamines.

La notion d'équilibre alimentaire, qui tient compte des données actuelles sur les besoins de l'organisme, occupe une place essentielle dans la mise au point, à partir de substances végétales, de succédanés de produits laitiers. Les protéines extraites des oléagineux, particulièrement le soja et l'arachide, sont facilement assimilées même par les enfants, et peuvent être introduites dans les succédanés du lait. Les tourteaux d'oléagineux contiennent 50 pour cent de protéines qui pourraient être plus largement utilisées pour l'alimentation de l'homme. Une nouvelle méthode qui permet d'isoler des protéines à partir de tourteaux contenant plus de 90 pour cent de protéines pures ouvre de larges perspectives dans ce domaine.

Un grand nombre de recherches ont été consacrées à l'assimilation et à la valeur biologique des protéines extraites des graines de tournesol, de coton et de soja qui, jusqu'à une époque récente, étaient employées principalement dans l'alimentation des animaux. Les protéines ainsi obtenues peuvent être ajoutées à divers produits, et leur enrichissement par des acides aminés accroît leur valeur biologique.

Toutefois, la plupart des pays recourront à l'intensification de la production des denrées traditionnelles : céréales, légumes, viande, lait, etc. Des progrès marquants ont été accomplis dans ce domaine au cours des dix dernières années. La révolution verte a permis d'augmenter considérablement les cultures céréalières et une mesure importante visera à améliorer la qualité des céréales et à accroître leur valeur biologique. Il est clair aujourd'hui que la production d'aliments suivant les méthodes traditionnelles a ses limites et que l'exploitation des ressources de la biosphère doit s'effectuer rationnellement et avec mesure.

L'Océan Pacifique offre des possibilités considérables pour ce qui est de l'accroissement de nos ressources alimentaires. Or, tout comme il y a des milliers d'années, nous n'utilisons, avec des moyens perfectionnés il est vrai, que ce que fournissent la pêche, la chasse aux animaux de mer et l'extraction des algues comestibles. Dans un avenir prochain, nous devrions pouvoir élever des espèces de poissons et d'animaux de mer plus productives et créer des exploitations sous-marines qui fourniront de nouvelles sources d'aliments d'origine végétale et animale.

Un grand nombre de recherches sont consacrées à la découverte de nouvelles sources de protéines et à l'utilisation plus complète des substances protéiques connues. On a déjà mis au point une série de mélanges alimentaires de valeur biologique élevée et l'on poursuit les travaux sur l'emploi des protéines du lait écrémé, des graines oléagineuses, de certains poissons non comestibles, des algues et des animaux marins.