

# Poudre de fer dans le muesli

Autor(en): **Kuhn, Daniela**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Horizons : le magazine suisse de la recherche scientifique**

Band (Jahr): **22 (2010)**

Heft 86

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-971110>

## **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.



Enrichir l'alimentation en fer n'était jusqu'ici pas une opération facile.

## Poudre de fer dans le muesli

Le fer est particulièrement rare dans l'alimentation, pas seulement dans le Tiers Monde, mais aussi dans les pays industrialisés. Fatigue, anémie et problèmes de croissance font partie des nombreux symptômes d'une carence en fer. Celle-ci touche notamment les femmes et les enfants. Enrichir l'alimentation en fer n'était jusqu'ici pas facile : le fer n'est pas soluble dans l'eau et est mal absorbé par l'organisme. Le sulfate ferreux qui est soluble dans l'eau n'est pas non plus optimal car il modifie l'odeur et la couleur de la nourriture à laquelle il est ajouté. Michel Zimmermann et ses collègues de l'Institute of Food, Nutrition and Health de l'EPFZ ont fait une découverte prometteuse : une fois réduit à l'état de nanoparticules invisibles à l'œil nu et mélangé à du zinc et à du magnésium, le fer est bien absorbé par l'organisme. « Cette transformation en nanoparticules a normalement lieu dans l'organisme. Nous l'anticipons en quelque sorte », souligne Michael Zimmermann. Autre avantage : sous cette forme et dans cette combinaison, le fer ne modifie pas la couleur des aliments. L'apport en zinc fait aussi sens car une carence en zinc est souvent associée à une carence en fer. Les chercheurs effectuent maintenant des tests pour savoir si des denrées de base comme la farine ou le riz pourront à l'avenir être enrichies de cette manière. En Occident, et donc également en Suisse, cette poudre pourrait être ajoutée aux céréales du petit-déjeuner ou aux aliments pour enfants. **Daniela Kuhn** ■

## Mangeurs de méthane au fond de la mer

Des chercheurs de l'EPFZ ont, avec des collègues de l'Institut Max Planck de Marbourg, réussi à mettre en lumière un phénomène naturel jusqu'ici peu étudié. Dans les sédiments marins, des microorganismes absorbent des quantités énormes de méthane, un gaz à effet de serre. Un processus qui n'a rien d'évident dans cet environnement dépourvu d'oxygène. Les scientifiques ont maintenant pu montrer comment ces « mangeurs de méthane », découverts récemment et appelés archaea ANME, procèdent. Pour absorber le méthane, ils utilisent comme catalyseur une enzyme de nickel comparable à celle employée par les archaea

présentes dans la vase organique des eaux douces. Ces dernières y ont toutefois recours pour un objectif inverse : produire du méthane. « Nous avons pour la première fois pu confirmer directement l'hypothèse de la méthanogénèse inverse », se réjouissent les chimistes Silvan Scheller et Bernhard Jaun. L'absorption du méthane dans les fonds marins est aussi importante pour des questions climatiques. On estime que les microbes « mangent » chaque année de 70 à 300 millions de tonnes de méthane, empêchant ainsi ce gaz – qui contribue fortement à l'effet de serre – de se répandre dans l'atmosphère. **Katharina Truninger** ■



A Rome, les étés risquent de devenir de plus en plus caniculaires.

## Vagues de chaleur de plus en plus dangereuses

Les vagues de chaleur seront plus fréquentes et plus extrêmes en Europe au XXI<sup>e</sup> siècle. C'est ce que montrent des modèles développés par des chercheurs de l'EPFZ dans le cadre du Pôle de recherche national Climat. Les effets les plus importants sont attendus en Europe du Sud. Dans la péninsule Ibérique et sur le pourtour de la Méditerranée, une vague de chaleur se produit aujourd'hui tous les trois à cinq ans. Dans les années 2020 à 2040, cela devrait en moyenne être le cas tous les étés. Et à la fin du siècle, il pourrait même y avoir deux à cinq épisodes de très fortes chaleurs pendant la belle saison. Cette hausse des températures aura des conséquences sanitaires qui se traduiront par

une augmentation des décès ou des états d'épuisement, des crampes et des coups de chaleur.

Ce risque sera particulièrement élevé lorsque l'air n'arrivera pas à se rafraîchir la nuit après plusieurs jours de chaleur et que l'humidité sera forte. Les risques sanitaires seront notamment importants pour les gens vivant dans les vallées fluviales de l'Europe du Sud, comme la plaine du Pô ou le delta du Danube, ainsi que le long de la côte méditerranéenne, estiment les scientifiques placés sous la direction d'Erich Fischer et Christoph Schär. Des grandes villes comme Athènes, Bucarest, Marseille, Milan, Rome et Naples seront particulièrement touchées. **vo** ■