3.2. Les fonctions des aliments fonctionnels 3.2.1. Les fonctions de renforcement Plusieurs des produits actuellement développés ont un rôle de renforcement sur le système immunitaire, les capacités intellectuelles et physiques. Deux groupes de personnes sont principalement visés par la fonction de renforcement du système immunitaire : les personnes âgées et les enfants présentant des carences alimentaires. Dans le groupe de produits ayant un effet de renforcement du système immunitaire, on retrouve les produits à base de probiotiques et prébiotiques (yogourts additionnés de probiotiques, par exemple) et de produits à haute teneur de vitamines (vitamine A et vitamine D). Le renforcement des capacités physiques concerne surtout la tranche de population plus jeune s'adonnant de manière intensive aux activités physiques. Plusieurs boissons énergisantes se sont positionnées sur ce créneau. Toutefois, selon la définition retenue, les boissons énergisantes ne sont pas des aliments fonctionnels, puisque la preuve de leur bienfait n'a pas encore à ce jour été documentée. 14 Finalement, le renforcement des capacités intellectuelles et la gestion du stress sont des préoccupations majeures des consommateurs de pays comme la France ou l'Allemagne. Dans les produits chargés de renforcer les capacités intellectuelles et d'aider à la gestion du stress, on retrouve les produits à haute teneur en fer ou en zinc. 3.2.2. Les fonctions de réduction du risque De l'étude de la situation de la santé publique et épidémiologique actuelle, il ressort que la gestion des maladies du système cardio-vasculaire constitue un défi de taille pour les populations et les services de santé publique de plusieurs pays. Plusieurs des aliments fonctionnels présents sur le marché concernent donc ce risque : produits contenant des probiotiques, des prébiotiques ou encore des acides gras poly insaturés (Omega-3 et Omega-6). Les aliments réduisant les risques de cancers font également l'objet de développement. Ce sont des aliments fonctionnels contenant des probiotiques, des prébiotiques, des nutriments anti oxydants ou des folates. Des risques plus généraux comme ceux liés à la vieillesse sont également concernés. Les aliments fonctionnels riches en substances minérales aideront par exemple à réduire les risques d'ostéoporose. 3.2.3. Les produits pour les excès et les déficiences Les excès et les déficiences alimentaires constituent un des défis des chercheurs et de l'industrie des aliments fonctionnels. Pour Lajolo (2002), il existe un besoin et une opportunité pour des aliments fonctionnels traitant des déficiences cliniques classiques comme celles émergeant dans des sous-groupes particuliers. Ainsi, des aliments riches en micronutriments doivent être disponibles afin de répondre aux besoins des consommateurs et des responsables de la santé publique. À titre d'exemple, en Amérique latine le régime alimentaire est essentiellement basé sur le manioc, les haricots, le maïs et les patates. Ces produits sont tous reconnus comme étant pauvres en micro-nutriments, ce qui permet de souligner l'importance de l'ingestion de produits riches en substances telle que les acides foliques, le zinc, le sélénium et le calcium. Dans les pays développés, la situation demeure différente, le problème résidant dans le contrôle des surplus de poids. 3.2.4. Rétablissement Les aliments fonctionnels peuvent faciliter le rétablissement de certaines maladies. Il s'agit principalement des produits de la sphère colo-rectale qui aident à rétablir la flore intestinale suivant une gastro-entérite (probiotiques). Le tableau 3 présente certains facteurs fonctionnels et des aliments dans lesquels ils sont susceptibles de se retrouver.

Summarized by © lakhasly.com