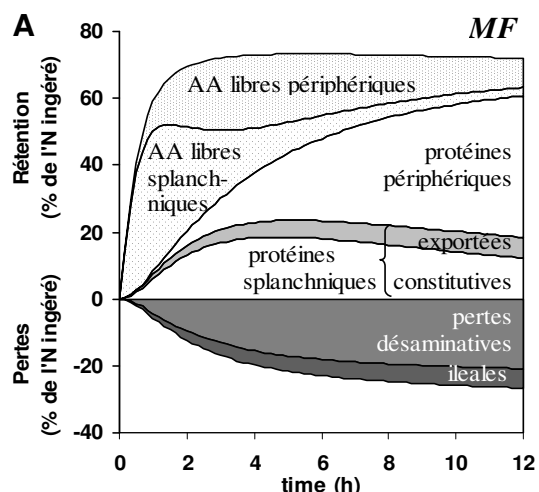


Apport énergétique	Protéines testées	Rétention Azotée Postprandiale Réelle (%)
Faible	Protéines de lait totales	77
	Protéines solubles du lait	68
	Caséines	74
	Protéines de lait UHT	70
	Protéines de soja	70
Elevé	Protéines de lait totales	80
	Protéines solubles*	73
	Caséines*	79
	Protéines de lait UHT*	74
	Protéines de colza	70
	Protéines de soja	74
	Protéines de pois	74
	Protéines de blé	66

(d'après Fouillet *et al.*, 2001 ; Bos *et al.*, 2007 ; Mariotti *et al.*, 1999 ; Mariotti *et al.*, 2001 ; Bos *et al.*, 2005).

* Valeurs hypothétiques en tenant compte d'une augmentation de 5% de la rétention postprandiale.

Tableau D1 : Variations de la rétention azotée postprandiale réelle de protéines végétales et animales, en fonction de l'apport énergétique du repas



Les aires dans ces figures représentent les parts respectives que représentent chacun de ces compartiments au sein de la rétention ou de l'élimination totale d'azote alimentaire ; les aires à fond blanc sont entièrement prédites par le modèle.

Figure D1 : Prédications du modèle élaboré par Hélène Fouillet : distribution postprandiale de l'azote alimentaire entre les différents compartiments de rétention (AA splanchniques, protéines splanchniques, acides aminés périphériques et protéines périphériques) et d'élimination (effluents iléaux et désamination regroupant les compartiments d'urée et d'ammoniaque), après ingestion de lait microfiltré (MF)

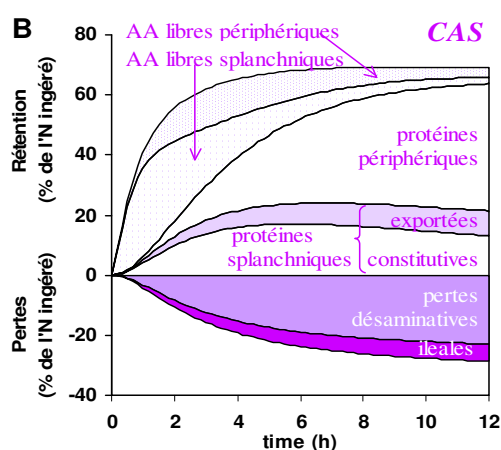


Figure D2 : Prédications du modèle élaboré par Hélène Fouillet : distribution postprandiale de l'azote alimentaire entre les différents compartiments de rétention (AA splanchniques, protéines splanchniques, acides aminés périphériques et protéines périphériques) et d'élimination (effluents iléaux et désamination regroupant les compartiments d'urée et d'ammoniaque), après ingestion de lait caséines natives (CAS)

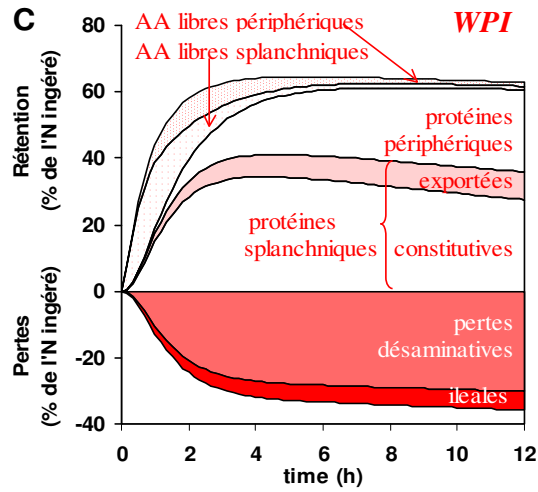


Figure D3 : Prédications du modèle élaboré par Hélène Fouillet : distribution postprandiale de l'azote alimentaire entre les différents compartiments de rétention (AA splanchniques, protéines splanchniques, acides aminés périphériques et protéines périphériques) et d'élimination (effluents iléaux et désamination regroupant les compartiments d'urée et d'ammoniaque), après ingestion de protéines de lactosérum (WPI)