

13/02/09

(JIM)

Dr Geneviève Démonet

La pasteurisation du lait ne détruit pas que les bactéries !

L'hypothèse hygiéniste a associé la consommation de lait non pasteurisé à une prévalence plus faible de l'allergie. Cet effet protecteur était jusqu'ici associé à la contamination microbienne du lait. Cependant, l'interaction entre système immunitaire et lait cru est peut-être plus complexe et pourrait résulter d'autres composants du lait de vache ... L'attention se porte actuellement sur certaines cytokines et tout particulièrement le TGF-beta1 (Transforming Growth Factor) qui pourrait contribuer à la maturation du système digestif en influençant la production d'IgA et l'induction de tolérance.

Une équipe italienne a comparé la composition en TGF-beta1 de différents échantillons de lait en fonction du traitement subi par celui-ci (ou son absence).

On a ainsi analysé du lait de vache cru avant puis après ébullition ainsi que des laits du commerce pasteurisés ou microfiltrés (passés au travers de filtres céramiques retenant les bactéries) et enfin des laits pour nourrissons.

La concentration en TGF-beta1 du lait cru non bouilli était de $6\,420 \pm 52,9$ pg/ml. L'ébullition a provoqué une baisse considérable de ce taux à $302,7 \pm 50,59$ pg/ml ($p < 0,05$). Les lait du commerce avaient, quant à eux, une concentration en TGF-beta1 significativement plus basse que le lait cru non bouilli ($p = 0,002$) aussi bien pour le lait pasteurisé ($246,2 \pm 43,15$ pg/ml) que pour le lait micro-filtré ($213,0 \pm 31,6$ pg/ml).

Les taux de TGF-beta1 étaient tous en dessous du seuil de détection pour l'ensemble des laits pour enfant.

La présence de TGF-beta1 pourrait donc être une composante non négligeable de l'effet protecteur du lait non pasteurisé sur la survenue de l'allergie...

Peroni D et coll. : Transforming growth factor-beta1 is elevated in unpasteurized cow's milk. *Pediatric Allergy and Immunology* 2009, 20 (1) :42 - 44.