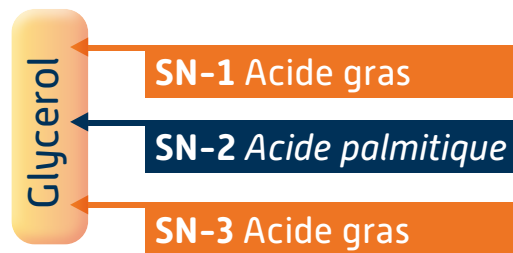


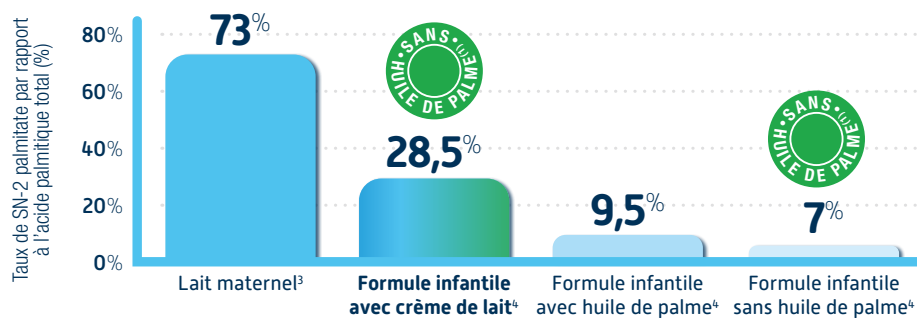
# UN APPORT LIPIDIQUE DE QUALITÉ GRÂCE À LA CRÈME DE LAIT

## LE SN-2 PALMITATE\*

- L'acide palmitique, préférentiellement en position centrale dans les triglycérides, est l'acide gras majoritaire dans le lait maternel<sup>1</sup>.



- Le taux de SN-2 palmitate est optimisé avec l'ajout de la crème de lait.



- Ses effets bénéfiques sur la santé du nourrisson ont été démontrés cliniquement.

**Croissance**

Favorise l'absorption du calcium & des lipides<sup>5</sup>

**Digestion**

Réduction du nombre de bébés ayant des selles dures<sup>6</sup>

**Bien-être**

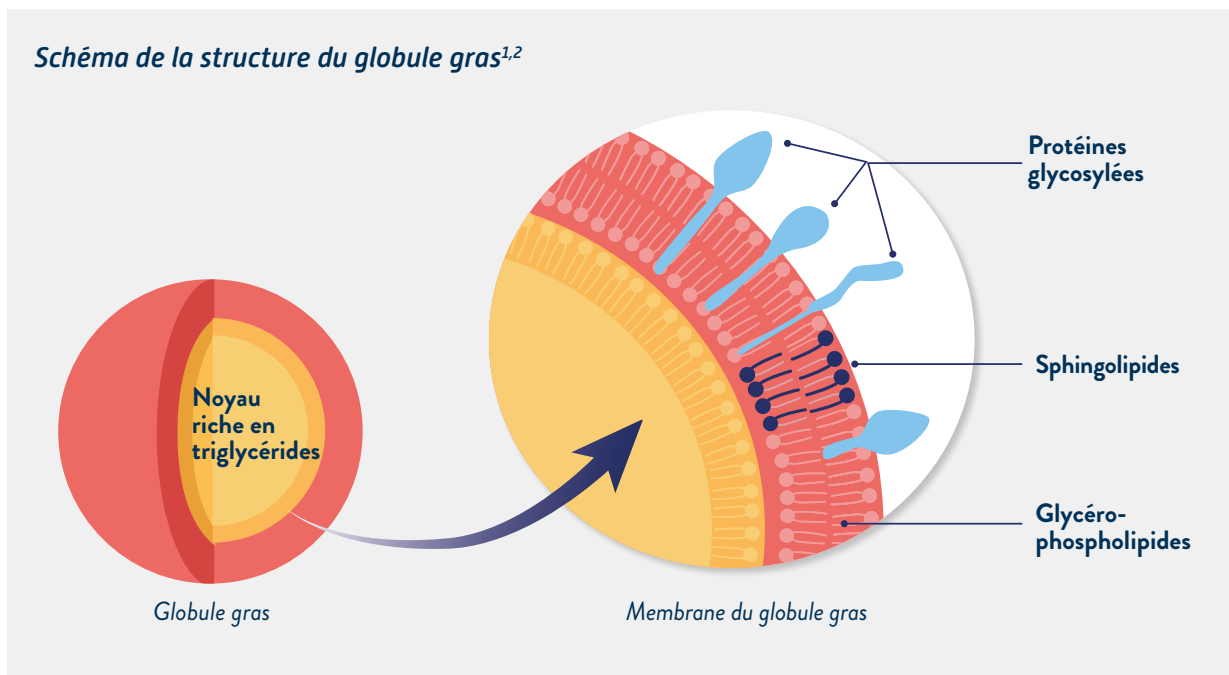
Réduction de la fréquence & durée des pleurs<sup>7</sup>

\*Esterifié en position SN-2 | 1. Guesnet P, et al. OCL. 2013 ; 20(2):79-87 | 2. Pour favoriser l'agriculture française | 3. Bar-Yoseph F, et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2016 ; 62:341-347 | 4. Valeurs moyennes observées dans les formules infantiles 1<sup>er</sup> âge sur le marché français - juin 2019 | 5. Kennedy K, et al. Am J Clin Nutr. 1999 ; 70(5):920. Carnielli V.P, et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 1996 ; 23(5): 553-560. Lopez-Lopez A, et al. Early Hum Dev Suppl. 2001 ; 583-94:65 | 6. Kennedy K, et al. Am J Clin Nutr. 1999 ; 70(5):920. Yaron S, et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2013 ; 56(4):376-81 ; 7. Bar-Yoseph et al., Clinics Mother Child Health 2017;14-2.

# UN APPORT LIPIDIQUE DE QUALITÉ GRÂCE À LA CRÈME DE LAIT

## LES MFGM\* : DES STRUCTURES FONCTIONNELLES

- Les MFGM\* présentes dans le lait sont des membranes qui entourent et stabilisent les triglycérides sous forme d'émulsion. Elles présentent une densité élevée en composants bioactifs<sup>1</sup>.



- La crème de lait est une source naturelle de MFGM\* structurellement proches de celles présentes dans le lait maternel.
- Les bienfaits des MFGM\* pour le développement du nourrisson ont été montrés dans des études cliniques.

ÉVEIL



Contribuent à un bon développement cognitif<sup>3</sup>

IMMUNITÉ



Aident à la protection contre des infections<sup>4</sup>

\*MFGM : Milk Fat Globule Membranes [membranes des globules gras du lait] | 1. Kozelto B. Ann Nutr Metab 2016;69 [suppl 2]:28-40 | 2. Timby N et al. Am Soc for Nutr. Adv Nutr 2017;8:351-5 | 3. Timbly N et al. Am J Clin Nutr 2014;99:860-8 | 4. Timbly N et al. JPGN 2015;60:384-389