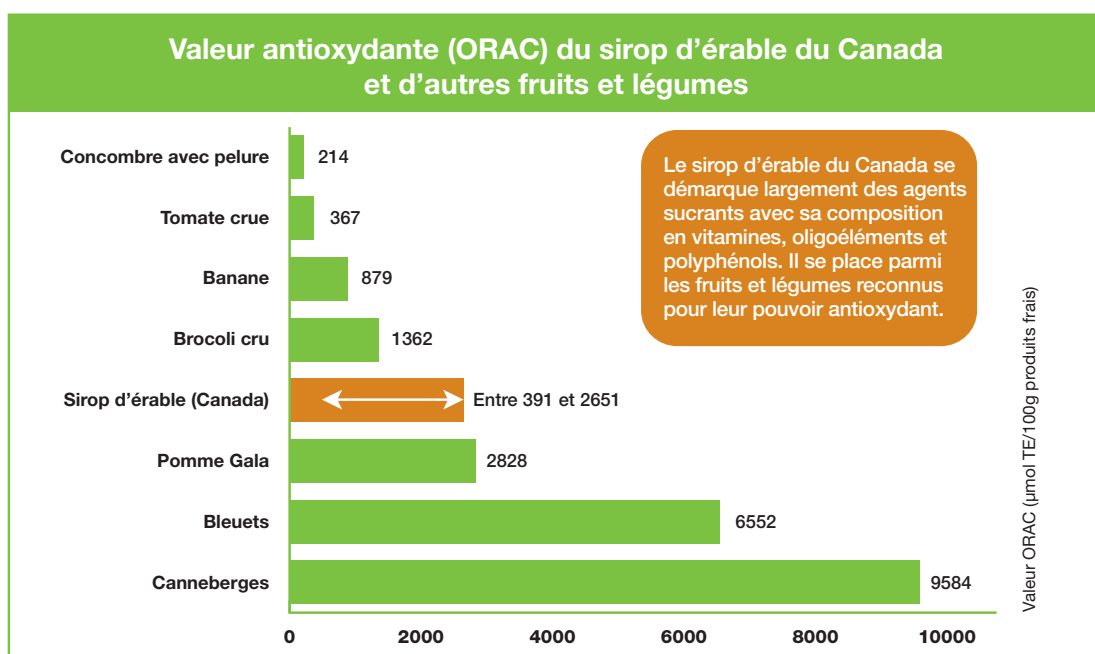


## Fiche technico-commerciale : Pouvoir antioxydant du sirop d'érable du Canada

### Résumé

- Le sirop d'érable du Canada est composé d'éléments antioxydants actifs : polyphénols, oligoéléments et vitamines.
- Il présente une activité antioxydante comparable à celle de la pomme rouge Gala, du brocoli et de la banane.
- Une portion de 60 ml de sirop (1/4 tasse) comble de 10 % à 38 % de l'apport quotidien recommandé en antioxydants par certains nutritionnistes aux États-Unis.

### Résultats



Source: USDA National Nutrient Database for Standard Reference <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>

Le pouvoir antioxydant du sirop d'érable du Canada a été déterminé par la méthode Orac. Trois laboratoires ont participé à cette étude à grande échelle (de 18 à 45 échantillons de différents grades provenant de trois régions du Québec; tous les laboratoires ont reçu les mêmes échantillons). Le tableau ci-dessus démontre que le sirop d'érable présente un pouvoir antioxydant très variable. Cette variation doit faire l'objet d'une étude approfondie puisque, des trois laboratoires ayant procédé à l'analyse des échantillons, aucun n'affiche une valeur Orac identique aux autres malgré le fait que les échantillons étaient équivalents. Le grade de sirop semble avoir un impact sur le pouvoir antioxydant puisqu'on observe, de manière générale, que le sirop foncé affiche une valeur moyenne antioxydante trois fois supérieure à celle du sirop extra-clair.

Sur la base de la valeur minimale observée (391 µmolTE/100 g de produit frais) et maximale (2 651 µmolTE/100 g de produit frais), une portion de sirop d'érable du Canada comble de 10 % à 38 % de l'apport recommandé en antioxydant par certains nutritionnistes aux États-Unis, recommandation qui se chiffre entre 3 000 et 5 000 unités Orac par jour.

### Applications et perspectives

Le pouvoir antioxydant du sirop d'érable du Canada lui donne une place de choix parmi certains fruits et légumes. Utilisé comme ingrédient alimentaire, il rehausse la qualité des mets préparés et ajoute un bénéfice pour la santé. Des études supplémentaires sont nécessaires pour expliquer la variation des valeurs.

**Collaborateurs :** M. Richard Béliveau, Ph.D., chercheur oncologue à l'Hôpital Sainte-Justine à Montréal et coauteur du succès de librairie *Les aliments contre le cancer*.

M. Boxin Ou, Ph.D., chercheur et vice-président du « Brunswick Laboratories » affilié au Département de l'agriculture des États-Unis (USDA)

© 2010 Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire tout ou partie de la présente publication à moins d'en avoir obtenu l'autorisation préalable écrite de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.