



Pep2Dia®, un actif innovant pour faire reculer l'apparition du diabète de type 2

Pep2Dia® est le nouveau bioactif d'Ingredia qui régule la glycémie après les repas. Pep2Dia® est un hydrolysate de protéines de lait breveté(1), avec un dipeptide actif inhibiteur de l'alpha glucosidase. Cette enzyme digestive hydrolyse les polysaccharides en glucose et permet ainsi son absorption dans le sang. **Son inhibition réduit la glycémie postprandiale.** Pep2Dia® a été conçu pour aider les personnes pré-diabétiques à gérer leur glycémie après les repas.

Pep2Dia® est issu de la collaboration intense entre les scientifiques d'Ingredia et ceux du laboratoire LIENSs-CNRS de l'Université de La Rochelle, après plusieurs années de recherche.

Pep2Dia, une efficacité prouvée sur la glycémie après les repas

Des études pré-cliniques et cliniques montrent que Pep2Dia® réduit de manière significative la glycémie postprandiale versus placebo.

Venez découvrir les résultats scientifiques de Pep2Dia® sur le pré-diabète en assistant à notre conférence mercredi 8 mai à 13:00 dans la "New ingredients zone", au Vitafoods Genève

Le diabète, une cause de santé publique

Aujourd'hui, plus de 350 millions de personnes dans le monde vivent avec une glycémie plus élevée que la normale(2). En 5 à 10 ans, si elles n'agissent pas, ces personnes deviendront diabétiques, dans 80% des cas.

Partout, le diabète ne cesse d'augmenter. Il affecte de nos jours près de 8.5% de la population adulte mondiale (3).

Le diabète peut engendrer de graves complications à long terme comme des maladies cardiovasculaires, des rétinopathies, des néphropathies et des neuropathies notamment des membres inférieurs. Cette maladie chronique est une des 10 premières causes de mortalité précoce. Mais le diabète de type 2 n'est pas une fatalité, il peut être évité car le pré-diabète est réversible.

Pour prévenir le diabète de type 2, changez d'alimentation, faites de l'exercice régulièrement et... prenez Pep2Dia® !

1 Patent n° WO 2015/124867

2 International Diabetes Foundation, Atlas 2018

3 WHO Global report on diabetes, 2016

**Salon Vitafoods Europe
Genève / 7-9 Mai 2019
Ingredia: emplacement H14.
www.ingredia.com**

Press contact:

Aurore Chemineau, Chef produit / a.chemineau@ingredia.com
Séverine Lemoine, Chargée de communication / s.lemoine@ingredia.com