



HAL
open science

Caractérisation de la biosynthèse des saponines lors du développement de la graine chez le pois (*Pisum Sativum*) et la fève (*Vicia Faba*)

Julie Marais, Vanessa Vernoud, Christine Le Signor, Marie-Aleth Lacaille-Dubois, Richard Thompson

► To cite this version:

Julie Marais, Vanessa Vernoud, Christine Le Signor, Marie-Aleth Lacaille-Dubois, Richard Thompson. Caractérisation de la biosynthèse des saponines lors du développement de la graine chez le pois (*Pisum Sativum*) et la fève (*Vicia Faba*). 1. Rencontres Francophones sur les Légumineuses (RFL1), May 2016, Dijon, France. 139 p., 2016. hal-02744160

HAL Id: hal-02744160

<https://hal.inrae.fr/hal-02744160v1>

Submitted on 3 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



1^{ères} Rencontres Francophones Légumineuses

31 mai & 1er juin 2016 - Dijon

Programme & résumés



Un évènement organisé par :



Caractérisation de la biosynthèse des saponines lors du développement de la graine chez le pois (*Pisum Sativum*) et la fève (*Vicia Faba*).

Julie Marais¹, Vanessa Vernoud¹, Christine Le Signor¹, Marie-Aleth Lacaille-Dubois² et Richard Thompson¹

¹ Agroécologie, AgroSup Dijon, INRA, Univ. Bourgogne Franche-Comté, F-21000 Dijon, France

² Laboratoire de Pharmacognosie, EA 4267/UFC, UFR des Sciences de Santé, Université de Bourgogne Franche-Comté, 7, Bd. Jeanne d'Arc, BP 87900, 21079 Dijon Cedex, France

L'utilisation des légumineuses à graines en tant qu'ingrédients pour la fabrication de produits alimentaires riches en protéines végétales est en plein essor. Cependant les fractions protéiques préparées à partir de graines de pois ou de fèves contiennent une quantité significative de saponines, des triterpènes de glycosides qui peuvent conférer un goût d'amertume au produit alimentaire final. En outre, les saponines ont été également décrites pour être impliquées dans les réponses aux stress biotiques et abiotiques. Dans cette étude, nous avons identifié et caractérisé les gènes impliqués dans la biosynthèse des saponines lors du développement de la graine de pois, et optimisé un protocole d'extraction des saponines afin de suivre la biosynthèse de ces composés lors du développement des graines de pois et de fèves. L'identification de mutants affectant la fonction de gènes clé de la voie de biosynthèse est actuellement en cours chez le pois. Cette étude est financée dans le cadre du projet FUI (Fond Unique Interministériel) LEG'UP (AAP no. 18).

Mots clés autres que dans le titre : protéines alimentation goût saponines