



INFORMATION SUR LES ALIMENTS NOUVEAUX

SOYA À FAIBLE TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE (OT96-15)

Santé Canada a informé Agriculture et Agroalimentaire Canada que le Ministère ne s'oppose pas à l'utilisation alimentaire d'une variété de soya à teneur réduite en acide linoléinique produite au moyen des techniques classiques. Le Ministère a effectué une évaluation détaillée de ce soya conformément aux *Lignes directrices relatives à l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux*. Ces lignes directrices sont fondées sur des principes internationaux d'évaluation de l'innocuité des aliments qui ont des caractéristiques nouvelles.

CONTEXTE :

Le texte qui suit résume l'avis qu' Agriculture et Agroalimentaire Canada a donné à Santé Canada et ne contient aucun renseignement commercial confidentiel.

1. Introduction

On a mis au point la lignée OT96-15 de soya (*Glycine max*) au moyen des méthodes classiques de phytoproduction en utilisant la variété Maple Glen et une source de la caractéristique à faible teneur en acide linoléinique (PI 361088B). L'huile dérivée de la lignée OT96-15 contient environ la moitié moins d'acide linoléinique que les variétés classiques de soya, et sa teneur est beaucoup plus élevée que celle de l'huile de maïs ou d'olives.

2. Mise au point et production de la plante modifiée

La lignée OT96-15 est dérivée par rétrocroisement de Maple Glen provenant du croisement des lignées Maple Arrow/PI 361088B(OAC2-K1)//4*Maple Glen. La lignée OAC2-K1 est une lignée F₂ mise au point par l'Université de Guelph et choisie pour le gène *fanI* (PI 361088B) qui produit une semence à plus faible teneur en acide linoléinique. Le rétrocroisement final qui a produit la lignée Maple Glen a été fait en 1990 à Ottawa. Le gène PI361088B provient de Mica Ungana, un cultivar de la Roumanie. Les techniques de croisement traditionnelles sont déjà utilisées sans danger dans les milieux agroalimentaires.

Le présent document d'information sur des aliments nouveaux résume l'avis donné sur le produit visé par la Direction des aliments, Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada. Cet avis est fondé sur l'analyse détaillée des renseignements fournis par le pétitionnaire conformément aux *Lignes directrices relatives à l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux*.

(Also available in English)

Pour obtenir plus de renseignements, prière de communiquer avec :

Bureau de la biotechnologie alimentaire
Direction des aliments
Direction générale de la protection de la santé
Santé Canada
Parc Tunney

Téléphone : (613) 941-5535
Télécopieur : (613) 952-6400

3. Information concernant le produit

La lignée OT96-15 a été mise au point par rétrocroisement du gène *fan1* dans la lignée Maple Glen, ce qui a réduit la teneur en acide linoléique (tableau 1) de l'huile de graines tout en maintenant les caractéristiques agronomiques de la lignée Maple Glen.

Tableau 1. Profil en acides gras de la lignée OT96-15, de son parent récurrent Maple Glen et d'autres cultivars

Génotype	Acide palmitique	Acide stéarique	Acide oléique	Acide linoléique	Acide linoléique
	%	%	%	%	%
OT96-15	11,47	4,04	23,47	57,25	3,42
Maple Glen	11,44	4,09	21,46	55,93	6,48
OAC Bayfield	10,03	3,92	19,56	57,76	8,14
AC Brant	10,16	3,76	27,66	51,06	6,79
AC Proteus	11,81	3,1	19,71	55,25	9,47

4. Exposition alimentaire

OT96-15 servira principalement de source d'huile à frire, ainsi que dans le shortening et les margarines, à cause de sa faible teneur en acides gras polyinsaturés.

5. Nutrition

Les données sur les caractéristiques phénotypiques et agronomiques démontrent que la lignée OT96-15 ressemble aux lignées conventionnelles de soya à l'exception de la teneur modifiée en acide linoléique. La lignée OT96-15 ne présente aucune préoccupation nutritionnelle.

6. Innocuité

L'expression de la caractéristique que constitue la faible teneur en acide linoléique ne soulève aucune préoccupation quant à la toxicité. Outre la teneur réduite en acide linoléique produite au moyen des méthodes de croisement traditionnelles, aucune caractéristique ou protéine nouvelle n'est exprimée à la suite de la mise au point de la lignée OT96-15, qui ne soulève aucune préoccupation quant à l'allergénicité.

Conclusion:



Après avoir étudié les renseignements présentés à l'appui de l'utilisation alimentaire de la lignée de soya OT96-15 à faible teneur en acide linoléinique, Santé Canada conclut que ce soya ne soulève aucune préoccupation en ce qui concerne l'innocuité. Santé Canada est d'avis que les produits tirés de la lignée de soya OT96-15 à faible teneur en acide linoléinique sont aussi sécuritaires et nutritifs que ceux qui proviennent de variétés de soya disponibles sur le marché.

L'avis de Santé Canada ne porte que sur l'utilisation alimentaire du soya à faible teneur en acide linoléinique. Les processus réglementaire dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments s'appliquent aux enjeux liés à la production de soya à faible teneur en acide linoléinique au Canada et à son utilisation comme provende.