

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

## Information archivée dans le Web

Information archivée dans le Web à des fins de consultation, de recherche ou de tenue de documents. Cette dernière n'a aucunement été modifiée ni mise à jour depuis sa date de mise en archive. Les pages archivées dans le Web ne sont pas assujetties aux normes qui s'appliquent aux sites Web du gouvernement du Canada. Conformément à la [Politique de communication du gouvernement du Canada](#), vous pouvez demander de recevoir cette information dans tout autre format de rechange à la page « [Contactez-nous](#) ».



Health  
Canada Santé  
Canada

*Your health and  
safety... our priority.*

*Votre santé et votre  
sécurité... notre priorité.*



**Programme de Surveillance des Gras Trans**  
Troisième Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans  
Aliments ethniques  
Février 2009

Bureau des sciences de la nutrition  
Direction des aliments  
Direction générale des produits de santé et des aliments  
Santé Canada

Canada

## Comment utiliser les tableaux de données\* :

Genre de cuisine	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT (en % du total des lipides)	AGS (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Entreprise A	Samoussa	mai 2008	11,6	1,2	9,4	10,6
Entreprise B	Riz frit	mai 2008	5,1	1,1	12,9	14,0
Entreprise C	Pain Naan	avril 2008	7,7	0,9	14,6	15,5
Entreprise D	Pain Naan	avril 2008	10,7	8,5	18,7	27,2

Cette colonne identifie le genre de cuisine.

Cette colonne identifie les produits alimentaires retenus pour l'analyse

Cette colonne identifie le moment où le produit alimentaire a été analysé

Cette colonne indique la teneur en matières grasses de l'aliment en pourcentage par poids

Cette colonne indique les gras trans (AGT) exprimés en % de la teneur totale en lipides. La cible est la limite de 5% recommandée par le Groupe d'étude sur les graisses trans.

Cette colonne indique les gras saturés (AGS) exprimés en % de la teneur totale en lipides. Les quantités d'AGS sont incluses de même que les AGT, vu que les AGT sont également un facteur de risque de cardiopathies

Cette colonne indique la somme des AGT et des AGS exprimée en % de la teneur totale en lipides.

\*mis à jour février 2009

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cuisine chinoise	Boeuf au gingembre	avril 2008	7,6	1,3	18,6	19,9
Cuisine chinoise	Boulettes de poulet	avril 2008	8,5	1,3	10,6	11,9
Cuisine chinoise	Boulettes de poulet avec sauce aigre-douce	mai 2008	19,3	0,6	38,2	38,8
Cuisine chinoise	Côtelettes de porc miel et ail	mai 2008	11,7	0,8	9,1	9,9
Cuisine chinoise	Dumplings aux crevettes (dim sum)	avril 2008	17,6	1,0	16,5	17,5
Cuisine chinoise	Nouilles frites	mai 2008	3,3	0,8	11,7	12,5
Cuisine chinoise	Poulet croustillant	avril 2008	8,2	1,0	10,6	11,6
Cuisine chinoise	Poulet General Tao	avril 2008	13,0	1,0	29,6	30,6
Cuisine chinoise	Poulet General Tao	mai 2008	15,8	1,0	17,7	18,7

<sup>1</sup> AGT = acides gras trans

<sup>2</sup> AGS = acides gras saturés

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cuisine chinoise	Riz frit	avril 2008	5,6	1,1	17,7	18,8
Cuisine chinoise	Riz frit	mai 2008	5,1	1,1	12,9	14,0
Cuisine chinoise	Rouleaux de printemps	avril 2008	20,2	1,3	23,0	24,3
Cuisine chinoise	Rouleaux de printemps avec légumes	mai 2008	9,2	1,4	15,4	16,8
Cuisine des Caraïbes	Pain rôti chapatti de blé entier	mai 2008	7,8	0,8	10,3	11,1
Cuisine des Caraïbes	Pain rôti chapatti fourré aux lentilles	mai 2008	14,5	0,9	9,4	10,3
Cuisine des Caraïbes	Pain rôti roulé	avril 2008	12,9	1,2	22,3	23,5
Cuisine des Caraïbes	Poulet au cari à la jamaïcaine	avril 2008	4,1	5,4	30,1	35,5

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cuisine des Caraïbes	Riz aux haricots rouges	avril 2008	0,8	0,0	68,2	68,2
Cuisine des Indes orientales	Beignets aux lentilles Medu Vada	avril 2008	12,6	3,0	17,8	20,8
Cuisine des Indes orientales	Gulabjamun	avril 2008	15,1	0,8	17,0	17,8
Cuisine des Indes orientales	Pain Lacha Paratha	mai 2008	18,1	0,3	62,8	63,1
Cuisine des Indes orientales	Pain Naan	avril 2008	7,7	0,9	14,6	15,5
Cuisine des Indes orientales	Pain Naan	avril 2008	10,7	8,5	18,7	27,2
Cuisine des Indes orientales	Pakora	mai 2008	26,1	1,4	9,9	11,3
Cuisine des Indes orientales	Pakorass	avril 2008	17,9	1,0	9,8	10,8

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cuisine des Indes orientales	Pakorass	avril 2008	6,9	2,0	24,3	26,3
Cuisine des Indes orientales	Pakorass	avril 2008	26,1	1,6	16,9	18,5
Cuisine des Indes orientales	Samoussa frit	avril 2008	12,4	0,9	8,9	9,8
Cuisine des Indes orientales	Samoussa frit	avril 2008	17,5	2,4	28,8	31,2
Cuisine des Indes orientales	Shingarass (crevettes au Massala)	avril 2008	5,2	1,5	10,3	11,8
Cuisine japonaise	Légumes Tempura	mai 2008	16,2	1,3	11,3	12,6
Cuisine libanaise	Baklava	mai 2008	30,9	13,2	23,9	37,1
Cuisine libanaise	Falafel avec sauce sésame	mai 2008	15,5	1,9	14,7	16,6

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cuisine libanaise	Shawarma au poulet	mai 2008	13,6	1,0	13,6	14,6
Cuisine thaï	Boeuf au gingembre	avril 2008	3,3	1,5	22,1	23,6
Cuisine thaï	Pad Thai aux fruits de mer	avril 2008	7,4	0,7	19,0	19,7
Cuisine thaï	Poulet épicé au tamarin	avril 2008	3,0	1,0	25,5	26,5
Cuisine thaï	Riz frit au poulet	avril 2008	6,9	0,6	19,5	20,1
Cuisine thaï	Riz frit épicé Home Spice	avril 2008	7,7	0,4	22,0	22,4
Cuisine thaï	Rouleaux de printemps avec légumes	mai 2008	16,8	1,8	14,8	16,6
Cuisine thaï	Rouleaux de printemps croustillants	avril 2008	8,6	1,0	27,0	28,0



*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cuisine vietnamienne	Nouilles aux oeufs croustillantes au poulet	avril 2008	18,6	0,9	38,8	39,7
Cuisine vietnamienne	Nouilles de riz frites	avril 2008	5,0	1,0	15,2	16,2
Cuisine vietnamienne	Rouleaux de printemps croustillants	avril 2008	11,8	0,8	48,8	49,6
Cuisine vietnamienne	Tofu frit	avril 2008	11,0	0,7	28,9	29,8
Épicerie asiatique	Anchois à la japonaise	juin 2008	25,2	0,7	39,0	39,7
Épicerie asiatique	Biscuits chinois à l'ancienne	juin 2008	17,8	0,6	15,7	16,3
Épicerie asiatique	Biscuits chinois aux amandes	juin 2008	21,9	0,7	40,6	41,3
Épicerie asiatique	Biscuits Collon au chocolat	juin 2008	26,1	43,0	33,2	76,2

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Épicerie asiatique	Biscuits Hello Panda fourré à la crème au chocolat	juin 2008	9,1	0,9	9,6	10,5
Épicerie asiatique	Biscuits Pucca au chocolat	juin 2008	34,1	10,1	49,2	59,3
Épicerie asiatique	Côtelettes de porc braisées, sauce aux tangerines	avril 2008	22,0	3,0	39,2	42,2
Épicerie asiatique	Côtelettes de porc salées	avril 2008	12,7	4,9	31,2	36,1
Épicerie asiatique	Craquelins à la crème	juin 2008	13,6	1,5	50,6	52,1
Épicerie asiatique	Craquelins aux crevettes	juin 2008	23,1	1,4	30,8	32,2
Épicerie asiatique	Gâteau de lune fourré à la pâte de lotus	juin 2008	9,5	14,2	50,9	65,1

*Tableau: Composition en acides gras d'aliments ethniques*

<b>Genre de cuisine</b>	<b>Nom/ Description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Épicerie asiatique	Nouilles de riz sautées de style Singapour	avril 2008	5,4	0,9	23,9	24,8
Épicerie asiatique	Nouilles instantanées	juin 2008	18,5	0,7	47,8	48,5
Épicerie asiatique	Pakora aux légumes	mai 2008	12,3	2,0	9,2	11,2
Épicerie asiatique	Porc à la sauce aigre douce et aux ananas	avril 2008	25,7	5,4	30,7	36,1
Épicerie asiatique	Samoussa au boeuf	mai 2008	11,3	2,9	24,8	27,7
Épicerie asiatique	Samoussa au poulet	mai 2008	13,9	1,5	13,0	14,5
Épicerie asiatique	Samoussa aux légumes	mai 2008	11,6	1,2	9,4	10,6