

Revendications

[Revendication 1] Procédé de préparation d'un amidon de légumineuse à haute teneur en fraction lentement digestible (SDS), caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes :

- 5 1) Préparer un lait d'amidon à une matière sèche comprise entre 30 et 40 % en poids, de préférence 32 % en poids,
- 2) Chauffer le lait d'amidon ainsi préparé à une température de 10 à 15°C en dessous de sa température de gélatinisation,
- 3) Maintenir sous agitation le lait d'amidon ainsi obtenu à cette température
- 10 pendant une durée comprise entre 45 minutes et 7 heures, de préférence entre 1 heure et 6 heures,
- 4) Récupérer, filtrer et sécher le lait d'amidon ainsi traité.

[Revendication 2] Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'amidon de légumineuse est choisi dans le groupe des amidons le pois, de haricot,

15 de fève, de fèverole, de lentille, de luzerne, de trèfle et de lupin, et est particulièrement l'amidon de pois.

[Revendication 3] Procédé selon l'une ou l'autre des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que la haute teneur en fraction lentement digestible (SDS) correspond une augmentation de 10 à 20 % en poids, de préférence 12 à 17 % en

20 poids par apport à la teneur en poids en SDS de l'amidon de départ.

[Revendication 4] Procédé selon l'une quelconque des revendications précédente, caractérisé en ce que pour l'amidon de pois, on chauffe le lait d'amidon à une température comprise entre 48 et 53°C, de préférence à une température de l'ordre de 50°C.

25 **[Revendication 5]** Procédé selon la revendication 4, caractérisé en ce que le lait d'amidon de pois est maintenu à cette température pendant une durée de 1 h à 6 h, de préférence 1 heure.

[Revendication 6] Amidon de pois à haute teneur en fraction lentement digestible préparé selon le procédé de l'une quelconque des revendications précédentes,

30 caractérisé en ce que la teneur en SDS est supérieure à 40% en poids, de préférence comprise entre 40 et 50 % en poids.

[Revendication 7] Utilisation d'un amidon selon la revendication 6 dans des domaines d'applications alimentaires et médicales, notamment pour l'alimentation des sportifs ou en nutrition spécialisée.