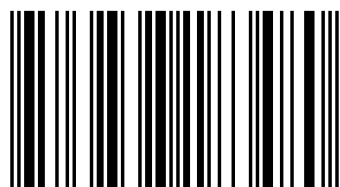


En Algérie, il n'existe pas d'usines de transformation de dattes, permettant de valoriser l'importante diversité génétique. La présente étude, s'intéresse à la mise au point d'une technique d'élaboration de sirops à partir de dattes. L'objectif assigné au présent travail vise essentiellement, une comparaison de la qualité nutritionnelle de ces produits obtenus par diffusion, avec celles des HFCS. Les résultats montrent que les dattes de la variété "Ghars" sont plus aptes à produire du sirop par cette technique. La qualité nutritionnelle des sirops est appréciable et plus intéressante que celle des HFCS. Sur le plan diététique, ces produits sont plus proches des HFCS 42% (50.64 et 49.25 pour le glucose et fructose, respectivement contre 53 et 42 dans le cas des HFCS). L'ACP a permis de confirmer l'appartenance des sirops de dattes Ghars et des HFCS 42%, à un même groupe. Enfin, après un séjour des lots de sirop Ghars, à 40C durant 72 jours, on arrive à les transformer en produits à teneur en fructose plus élevée, les rapprochant ainsi des HFCS 55% et 90%.



yamina Mimouni

Yamina Mimouni, Docteur en biologie, étude en biochimie et analyse des bio-produits à l'Université kasdi MERBAH Ouargla Algérie. Enseignante chercheur. Elle est membre de l'équipe de recherche au sein de laboratoire «PEZASA». Son intérêt de recherche vise à élaborer de produits diététiques à base de dattes destinés aux diabétiques et aux obèses.



978-3-8381-8348-0

pas de titre abrégé

Mimouni, Siboukeur



ÉDITIONS
UNIVERSITAIRES
EUROPÉENNES



yamina Mimouni
Oumelkheir Siboukeur

Technique d'extraction de sirops de dattes

Comparaison avec les sirops à haute teneur en
fructose (HFCS)