

VIIIème Journées Nationales de la Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, les 09 et 10 Mai 2018, Mostaganem

Valorisation des coproduits du thon rouge *Thunnus thynnus* (Linné, 1758) de la côte ouest algérienne (Mostaganem) : Utilisation en microbiologie

Aicha Oulhiz^{1,2}, Dina Lila Soualili^{1,2} & Karim Mezali^{1,2}

¹Laboratoire de protection, Valorisation des Ressources Marines et Littorales et Systématique Moléculaire. ²Département des Sciences de la Mer et de l'Aquaculture, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie Université Abdelhamid Ibn Badis, Mostaganem, 27000, Boite postale 300, Algérie.

*Email : haoua11@yahoo.fr

Résumé

Au cours des dernières décennies, la demande en excès pour le thon rouge *Thunnus thynnus* en méditerranée, génère des coproduits qui peuvent représenter des ressources biologiques valorisables. L'objectif de ce travail est de mettre en valeur ces coproduits du thon rouge (tête, peau, viscères, nageoires, etc...) dans le domaine de la microbiologie afin de les utiliser comme source d'azote composant des milieux de culture pour microorganismes. Puis étudier la possibilité d'utiliser les coproduits du thon rouge comme source de bactéries à intérêt industriel entre autres les bactéries lactiques.

Les résultats obtenus ont montré que les coproduits de *T. thynnus* présentent des caractéristiques biochimiques non négligeables (Protéines : 17%, Lipides : 14.5%, Cendres : 1.5%). Ces coproduits peuvent remplacer les éléments de base dans la préparation des milieux de culture destinés à la microbiologie et donc à la croissance bactérienne et fongique. A travers cette étude on a prouvé aussi que les poudres de ces coproduits forment une source de bactérie lactique bacille, thermophile, à gram+, catalase négatif).

L'ensemble de ces résultats, montre l'intérêt biologique de ces coproduits (et leur dérivés) par leur valeur ajoutée.

Mot clés : Thon rouge ; coproduit ; valorisation ; microbiologie ; bactérie lactique ; côte ouest algérienne.