

La pectine est extraite d'écorces d'orange, le procédé d'extraction est basé sur une hydrolyse acide suivie d'une précipitation dans l'alcool. La pectine extraite est classée parmi les pectines faiblement méthylées dont le degré d'estérification est inférieur à 50%. Une approche intégrée physico-chimique, microbiologique et sensorielles a été mis en œuvre pour étudier l'effet d'incorporation de la pectine dans la matrice d'un yaourt étuvé, en vue d'étudier la stabilité du produit au cours des périodes de fermentation et de post-acidification sur une durée de 21 jours sous froids positifs à 4°C. L'incorporation de cette pectine dans le yaourt étuvé a nettement améliorée la qualité microbiologique et organoleptique. Les produits expérimentaux supplémentés au 0.6% de pectine ont accusés un meilleur goût, un gel et une texture plus ferme limitant même l'exsudation de lactosérum.

Docteur en science et technologie alimentaire, Université de Mostaganem (Algérie). Titulaire d'un diplôme de Master sciences des aliments et d'un diplôme d'ingénieur d'état en sciences alimentaires université de Chlef (Algérie). Maître assistant à l'université de Chlef (Algérie).



978-3-8416-1397-4

EU3 ÉDITIONS
UNIVERSITAIRES
EUROPÉENNES



Fatiha Arioui
Djamel Ait Saada
Abderrahim Cheriguene

Pectine d'orange et qualité du yaourt