

PLAN DE TRAVAIL

Introduction

Partie théorique

Partie expérimentale

Conclusion

INTRODUCTION



INTRODUCTION





PARTIE THÉORIQUE

GINGEMBRE



FIGURE 1: RHIZOMES DE GINGEMBRE



FIGURE 2-EUCALYPTUS GLOBULUS (GOMMIER BLEU)



FIGURE 3: : ASPECTS MORPHOLOGIQUES DE L'ESPÈCE OLEA EUROPEA



***PARTIE
EXPÉRIMENTALE***

The background is a light blue gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The word 'MATÉRIELS' is centered in a bold, red, serif font.

MATÉRIELS



***CHOIX ET NATURE
DE LA VIANDE***



***CHOIX DU
MATÉRIEL
VÉGÉTAL***



ÉCHANTILLONNAGE DES ESPÈCES VÉGÉTALES

The background is a light blue gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The word 'Méthodes' is centered in a bold, red, serif font.

Méthodes

PRÉPARATION DES *EXTRAITS*

LA PRÉPARATION DES L'EXTRAIT À FAIT APPEL À LA MÉTHODE « SOXHLET »

40G DE POUDRE DE MATIÈRE VÉGÉTALE A ÉTÉ MISE DANS UNE CARTOUCHE, PLACÉE DANS LA PARTIE SUPÉRIEURE DU DISPOSITIF SOXHLET. DANS LA PARTIE INFÉRIEURE, NOUS AVONS MIS 300 ML DE MÉTHANOL DANS UN BALLON. L'ENSEMBLE, ÉTAIT SOUMIS À UNE TEMPÉRATURE DE 60° C PENDANT 6H. CETTE OPÉRATION ÉTAIT RÉPÉTÉE TROIS FOIS EN UTILISANT LE MÊME SOLVANT TOUT EN CHANGEANT LE MATÉRIEL VÉGÉTAL . ENFIN, LE MÉLANGE SOLVANT-EXTRAIT EST PASSÉ DANS UN ROTAVAPOR DANS LE BUT DE RÉCUPÉRER L'EXTRAIT BRUT QUI SUBIRA PAR LA SUITE UN SÉCHAGE À 30°C PENDANT 30 MIN DANS UNE ÉTUVE.



FIGURE 4: EXTRACTION GINGEMBRE



FIGURE 5: ROTAVAPOR

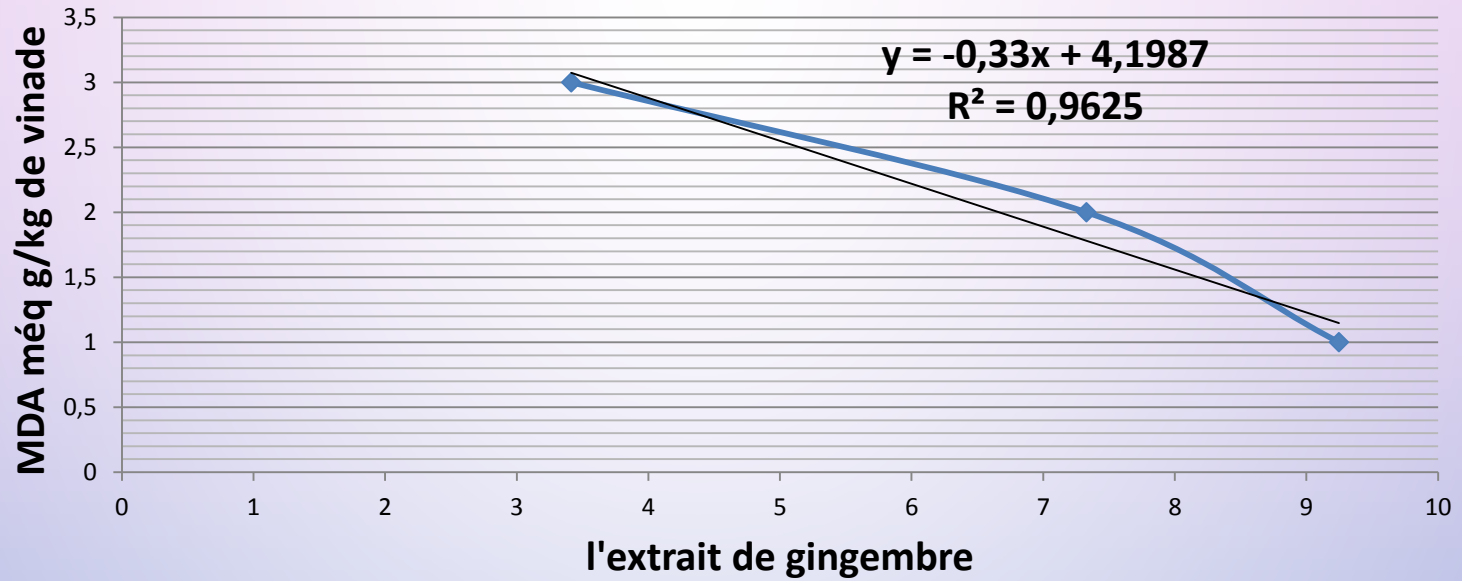
ESTIMATION DU DEGRÉ D'OXYDATION DES LIPIDES PAR LA MÉTHODE *TBA-RS*

UN ÉCHANTILLON DE 2 GR EST PLACÉ DANS UN TUBE DE 25 ML CONTENANT 16 ML D'ACIDE TRICHLORACÉTIQUE À 5% (P/V). LE MÉLANGE EST HOMOGÉNÉISÉ 3 FOIS PENDANT 15 SECONDES À L'AIDE D'UN HOMOGÉNÉISATEUR (ULTRA-TURRAX) À UNE VITESSE DE 20 000 tpm. LE BROyat EST PASSÉ À TRAVERS UN PAPIER FILTRE AFIN D'OBTENIR UN FILTRAT. PUIS DE CE FILTRAT 2 ML SONT ADDITIONNÉS A 2 ML D'ACIDE THIO BARBITURIQUE.

LES TUBES FERMÉS SONT PLONGÉS DANS AU BAIN-MARIE À 70°C PENDANT 30 MINUTES ENSUITE PLACÉS DANS UN BAIN D'EAU FROIDE. LA DERNIÈRE ÉTAPE CONSISTE À LIRE À L'AIDE D'UN SPECTROPHOTOMÈTRE UV-VISIBLE

RÉSULTATS ET DISCUSSIONS

MDA en fonction des l'extrait de gingembre





***PARTIE
EXPÉRIMENTALE***

Technique de fumage

Pour ce qui est du fumage, 3 pièces de viande préalablement préparés. Pour ce faire, les deux premiers pièces de viande ont été placés dans deux fumoirs artisanaux différents, ensuite soumis à l'action de la fumée (65 °C) provenant de la pyrolyse des branches et des feuilles des deux espèces végétales utilisées distinctement (*Eucalyptus globulus* et *Olea europea L.*) pendant 30 minutes. Le troisième pièce de viande a subi une cuisson de type grillade sans ajout d'ingrédients en préconisant un couple température/temps de 300°C / 5 minutes en utilisant une grille inoxydable.

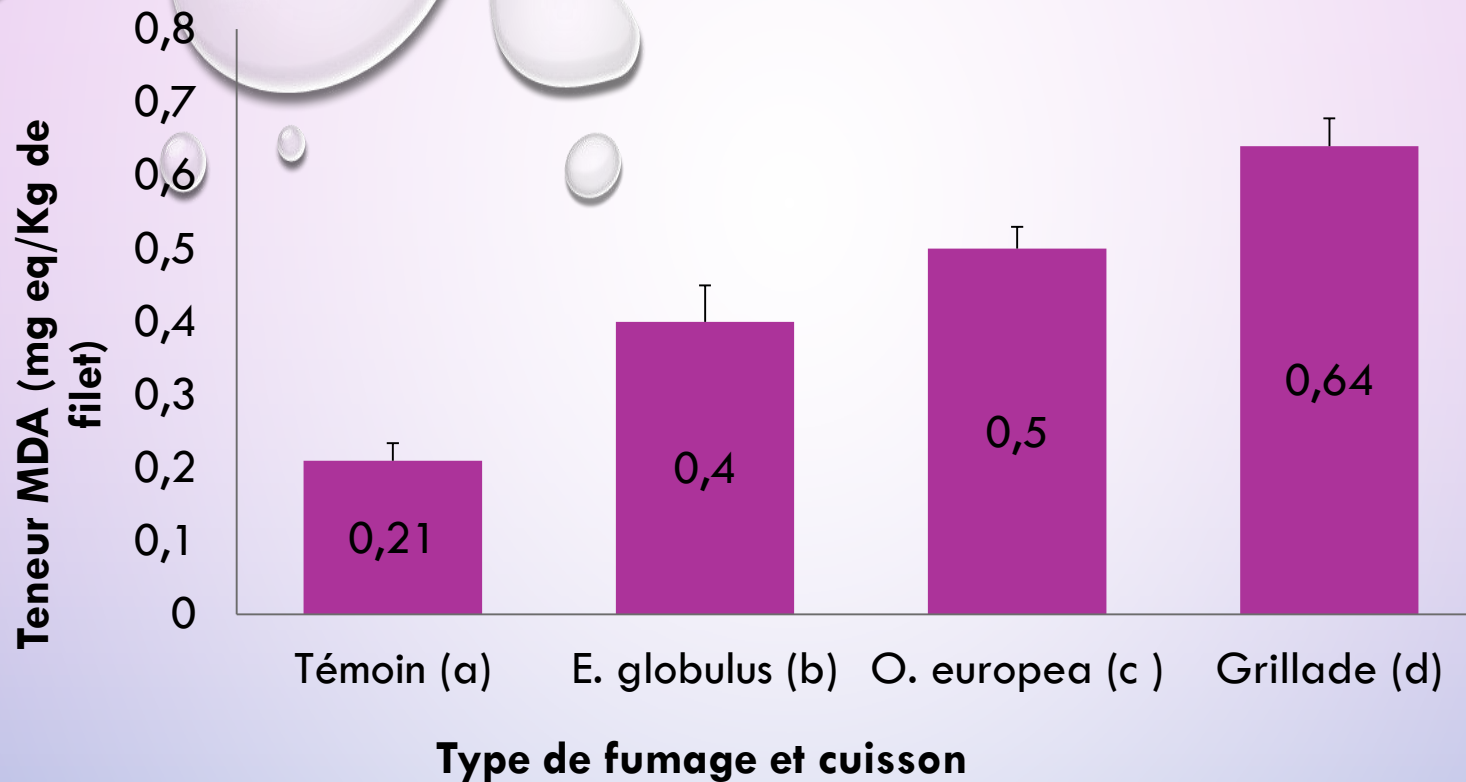


FIGURE : LES RÉSULTATS DU DEGRÉ DE PEROXYDATION DES LIPIDES DES VIANDES FUMÉES ET GRILLÉES SONT ILLUSTRÉS

The background features a light blue gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across the page. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The word "CONCLUSION" is centered in a bold, italicized, black serif font.

CONCLUSION

AU TERME DE CETTE ÉTUDE, IL EST IMPORTANT DE CONCLURE LES POINTS SUIVANTS :

D'APRÈS ESTIMATION DU DEGRÉ D'OXYDATION DES LIPIDES PAR LA MÉTHODE TBA-RS: LES RÉSULTATS SONT EXPRIMÉ EN mg équivalent MDA (MALONALDHEYDE) /KG

- **9,2** MG ÉQUIVALENT MDA/ KG DE VIANDE NON TRAITÉE .
- **3,9** MG ÉQUIVALENT MDA / KG DE VIANDE TRAITÉE .
- **3,4** MG ÉQUIVALENT MDA / KG DE VIANDE TRAITÉE .

A PARTIR DE CES CONSTATATIONS NOUS POUVONS DÉDUIRE QUE L'EXTRAIT DE GINGEMBRE PROCURE UN EFFET DE CONSERVATION PLUS EFFICACE DURANT ÉLEVÉ DE L'EXTRAIT

CETTE VARIATION PROVOQUE SIGNIFIE PROPRIÉTÉ DE L'EXTRAIT GINGEMBRE QUI DÉMINE ACTIVITÉ OXYDATION.

. LES TENEURS EN MDA APPARAISSENT EN CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES DANS LES VIANDES GRILLÉES QUE DANS LES VIANDES FUMÉS AUX DEUX ESPÈCES VÉGÉTALES DONC IL Y A UN GRANDE PARTIE PAR L'INTERVENTION DES MOLÉCULES RESPONSABLES DE LA STABILITÉ OXYDATIVE TELS LES POLYPHÉNOLS ET LES FLAVONOÏDES CONTENUS DANS LES DEUX ESPÈCES ÉTUDIÉES..



Merci de votre attention

