

Liste des tableaux

Tableau N°	Titre du tableau	N° de page
Tableau 1	Types de coproduits et volumes générés par les producteurs	3
Tableau 2	Principales application du chitosane en agroalimentaire	18
Tableau 3	Rendement d'extraction de la chitine et du chitosane	28
Tableau 4	Valeurs des diamètres de lyse pour chacune des souches étudiées exprimées en millimètres	33
Tableau 5	Diamètre des zones d'inhibition du chitosane vis-à-vis <i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> et <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	34
Tableau 6	Concentration minimale inhibitrice (CMI) de quelques bactéries par le chitosane	35

Liste des figures

Figure N°	Titre de la figure	N° de page
Figure 1	Produit et coproduits provenant de la filière de transformation du Thon	2
Figure 2	La composition des coproduits de thon, exprimée en pourcentage du poids	3
Figure 3	Répartition de la consommation moyenne des produits marins par habitant de 2003 à 2005	8
Figure 4	Secteurs approvisionnés par la production de poissons dans le monde (sauf Chine)	8
Figure 5	Structure chimique de la chitine, du chitosane et de la cellulose	10
Figure 6	Sources de chitine et de chitosane	11
Figure 7	Procédés d'obtention de chitine et de chitosane	13
Figure 8	Différentes étapes de prétraitement des carapaces de crevettes	21
Figure 9	Quelques étapes du processus de déminéralisation en milieu acide	22
Figure 10	Quelques étapes du processus de déprotéinisation en milieu basique	23
Figure 11	Quelques étapes du processus de blanchiment de la poudre de crevettes	23
Figure 12	Aspect du chitosane après l'étape de désacétylation	24
Figure 13	Poudre de chitosane	28
Figure 14	Aspect macroscopique des 04 souches isolées dans leurs milieux sélectifs. <i>E. coli</i> sur milieu Mc-Conckey, <i>S. aureus</i> sur milieu Chapman, <i>P. aeruginosa</i> sur milieu King A et <i>B. cereus</i> sur milieu Mossel	29
Figure 15	Aspect microscopique des 04 souches isolées (<i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> et <i>Bacillus cereus</i>) après coloration de Gram	30
Figure 16	Résultats du test de catalase pour <i>Staphylococcus aureus</i> et <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	31
Figure 17	Résultats du test d'antibiogramme quelques souches (<i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> et <i>Pseudomonas aeruginosa</i>) pour le choix du témoin positif	32

Liste des abréviations

B	:	<i>Bacillus</i>
BaCl₂	:	Chlorure de Baryum
C	:	Carbone
CaCO₃	:	Carbonate de calcium
Ca(OH)₂	:	Hydroxyde de calcium
CH₃COOH	:	Acide acétique
CMI	:	concentration minimale inhibitrice
CPS	:	Communauté du pacifique
CO₂	:	Dioxyde de carbone
°C	:	Degré celcius
DD	:	Degré de désacétylation
E	:	<i>Escherichia</i>
FAO	:	Food Agriculture Organisation
GN	:	Gélose nutritive
g	:	gramme
hab	:	habitant
HCl	:	Acide chlorhydrique
HCOOH	:	Acide méthanoïque
HNO₃	:	Acide nitrique
H₂O	:	l'eau
H₂O₂	:	Peroxyde d'hydrogène
H₂SO₄	:	Acide sulfurique
IR	:	Infra rouge
Kg	:	Kilogramme
KOH	:	Hydroxyde de potassium
K₂CO₃	:	Carbonate de potassium
M	:	Moler
mm	:	millimètre
µg	:	microgramme
µl	:	microlitre
ml	:	millilitre
MM	:	masse moléculaire
N	:	Normal
Na₂S	:	Sulfure de sodium
NaClO	:	Hypochlorite de sodium
NaOH	:	Hydroxyde de sodium
Na₂SO₃	:	Sulfite de sodium
NaBH₄	:	Tétrahydruroborate de sodium
NaHCO₃	:	Bicarbonate de sodium
Na₂CO₃	:	Carbonate de sodium
Na₃PO₄	:	Phosphate de sodium
NaHSO₃	:	Bisulfite de sodium
O₂	:	Dioxygène
p	:	<i>Poids</i>
P	:	<i>Pseudomonas</i>
%	:	Pourcentage
pH	:	potentiel d'hydrogène
RMN	:	Résonance Magnétique Nucléaire
S	:	<i>Staphylococcus</i>
UI	:	Unité international
UV	:	Ultraviolet
v	:	volume