

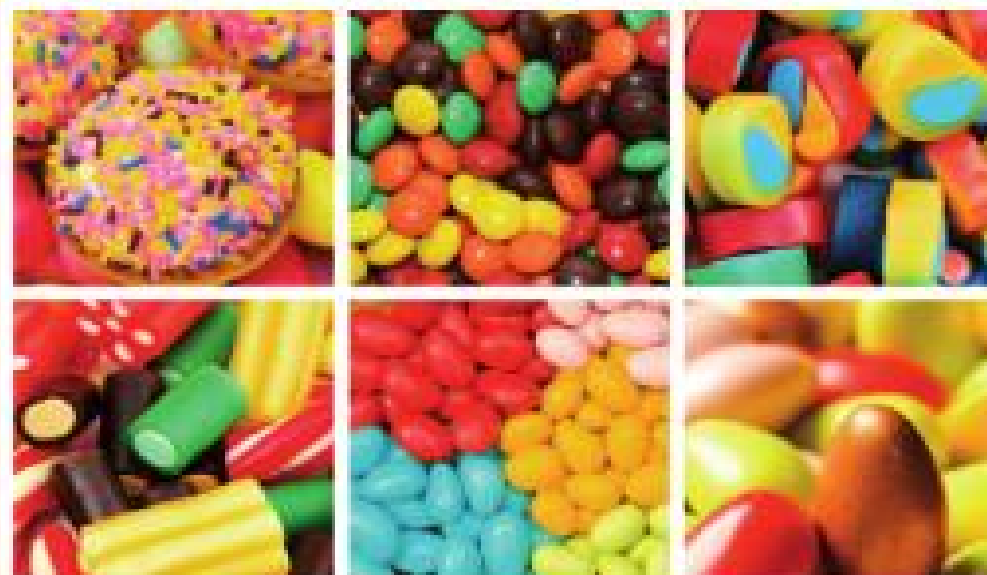
Les gélifiants, les stabilisants et les épaississants sont peu connus par le consommateur et pourtant ils sont omniprésents dans la plupart des aliments transformés et consommés au quotidien. Ces additifs alimentaires sont souvent obtenus à partir d'une large gamme de plantes, des microorganismes et des tissus conjonctifs d'animaux. La gélatine a depuis longtemps attiré l'attention des chercheurs comme source de protéine, stabilisant et améliorant des propriétés rhéologiques des produits alimentaires. Son utilisation est retrouvée aujourd'hui dans plusieurs domaines d'intérêt. C'est dans l'intention d'améliorer la consistance et la qualité organoleptique ainsi que les aptitudes à la conservation des laits fermentés (type yaourt étuvé) qu'on s'est proposé d'introduire dans la préparation comme ingrédient naturel la gélatine d'oséine. La gélatine est extraite par hydrolyse acide du collagène des os de bovin. Les propriétés techno-fonctionnelles de la gélatine extraite sont étudiées. Des laits fermentés sont ensuite préparés à différents taux d'incorporation de cet additif afin d'étudier l'effet de la gélatine sur la qualité des yaourts pendant la fermentation et la conservation.

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).



978-613-8-42061-3

EUE ÉDITIONS
UNIVERSITAIRES
EUROPEENNES



Fatima Aïoui
Djamel Aït Saada
Abdenahim Cheriguene

Caractéristiques techno- fonctionnelles de la gélatine bovine