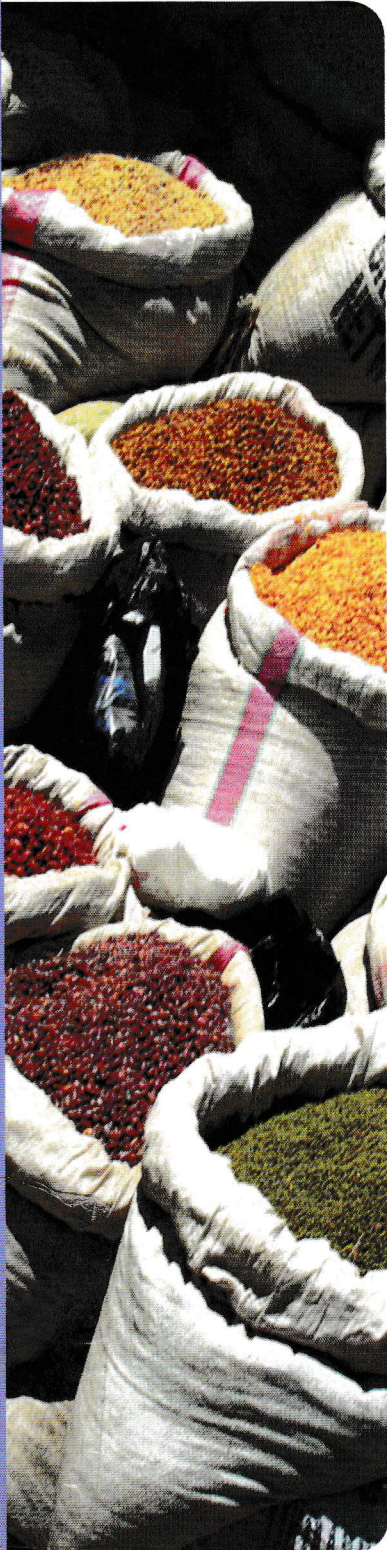




Transformation, conservation et qualité des aliments

Nouvelle approche
de lutte contre la pauvreté

Sous la direction de :

Mama SAKHO

et

Jean CROUZET

Cet ouvrage regroupe les 19 communications orales et les 12 communications par voie d'affiches présentées lors du 6^e séminaire d'animation régionale du réseau Génie des procédés appliqué à l'agro alimentaire (GP3A) qui s'est déroulé à Dakar les 21, 22 et 23 Novembre 2007, dans les locaux de l'université Cheik Anta Diop. Ce séminaire a réuni pendant ces trois jours 98 participants venant de différents pays du monde francophone : Afrique de l'Ouest (Burkina-Faso, Mali, Sénégal, Togo), Afrique centrale (Cameroun, Centrafrique, Tchad), Magrheb (Algérie, Tunisie) et Europe (Belgique, France).

Le thème choisi « Transformation, conservation et qualité des aliments : nouvelle approche de lutte contre la pauvreté » était d'actualité au vu des problèmes alimentaires que connaît le monde actuel. Les sous-thèmes retenus sont développés dans les trois chapitres de cet ouvrage : procédés de fermentation, simulation et optimisation des procédés alimentaires ; apport des femmes dans la transformation des produits alimentaires ; sécurité et qualité des aliments. Les copies des différents affiches présentées sont incluses dans l'ouvrage.

Docteur ès sciences physiques, Jean CROUZET est ingénieur agronome et professeur honoraire des universités. Il a exercé ses fonctions au sein du département Sciences et technologies des industries alimentaires de Polytech/Montpellier-Université de Montpellier II. Il est le fondateur du réseau de chercheurs GP3A de l'Agence universitaire de la Francophonie.

Docteur en sciences des aliments de l'Université Montpellier II, maître-assistante à l'École supérieure polytechnique de Dakar (ESP), représentante du GP3A pour l'Afrique Subsaharienne, Madame Mama SAKHO enseigne la biochimie et la chimie alimentaire au département de Génie chimique et biologie appliquée de l'ESP.

Prix public : 38 euros

Prix préférentiel AUF - pays en développement : 15 euros HT

ISBN : 978-2-914610-90-2



BI

22

SOMMAIRE

CÉRÉMONIES D'OUVERTURE ET DE CLÔTURE DU SÉMINAIRE.....	9
PROCÉDÉS DE FERMENTATION - SIMULATION ET OPTIMISATION DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES.....	27
<i>La biotechnologie et les fermentations traditionnelles africaines</i>	<i>29</i>
Thonart Ph., Guiro A., Ndoeye A., Tine E., Ndir B., Hamdi M., Ziadi M., Destain J., Dortu C., Chali H., Delvigne F., Ndoeye B., Ongena M.	
<i>Effets antibactériens du surnageant de culture neutralisé d'une souche lactique productrice de bactéricine, additionné de sel, sur différents poissons conservés à 10°C au Sénégal.....</i>	<i>39</i>
Bakar Diop M., Duboisdauphin R., Ndiaye K., Destaing J., Tine E., Ngom E. H. A., Thonart, P.	
<i>Caractérisation du séchage convectif de la variété de mangue.....</i>	<i>47</i>
Amélie. Dissa A.O., Desmorieux H., Bathiebo D.J., Koulidiati J.	
<i>Clarification et concentration de jus de fruits tropicaux d'orange et de melon par des techniques membranaires</i>	<i>55</i>
Cissé M., Sakho M., Dornier M., Diop, C.M., Reynes M., Sock O.	
<i>Modèle de simulation dynamique du procédé d'extraction par solvant d'huile oléagineuse.....</i>	<i>65</i>
Mbaye C.T., Tine E., Mbengue M.	
<i>Influence du traitement enzymatique des amandes de Ricinodendron heudelotii (Bail.) Pierre ex Pax sur l'extraction et la qualité de l'huile</i>	<i>73</i>
Tchiegang C., Ngo Nlend M. C., Kapseu C., Ketaona A., Dandjouma A., Dzondo-Gadet M.	
<i>Détermination des énergies d'attraction intermoléculaire de l'hystérèse des isothermes de sorption d'eau de l'amande de karité (Vitellaria paradoxa Gaertn).....</i>	<i>81</i>
Nkouam G.B., Kapseu C., Divine Nde B., Barth D., Dirand M., Njintang Yanou N.	
<i>Optimisation du séchage des cossettes d'igname par modélisation couplée transferts-réactions.....</i>	<i>89</i>
Méot J.M., Gibert, O., Métowanou K.	
<i>Prise en compte de l'environnement dans le transfert de technologie. Cas des séchoirs</i>	<i>97</i>
Desmorieux H. Idriss Y.	
L'APPORT DES FEMMES DANS LA TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	105
<i>Transformation des produits oléagineux par les femmes en Afrique subsaharienne : le cas des fruits de karité (Vitellaria paradoxa Gaertn).....</i>	<i>107</i>
Kapseu C.	
<i>L'apport des femmes dans la transformation des produits alimentaires</i>	<i>115</i>
Tchandjou Djoumbi M.	

SECURITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS	121
<i>Détermination spectrofluorimétrique du taux d'histamine dans les produits halieutiques</i>	<i>123</i>
Dione M., Douabalé S. E., Isselmou, M.L., Saleck O., Coly A., Gaye Seye M.D., Tine A.	
<i>Amélioration des techniques traditionnelles de fumage en pays du Sud</i>	<i>131</i>
Goli T., Rivier M., Bruneau M., Sébastien P., Collignan A.	
<i>Qualité du cacao camerounais : facteurs influençant la présence et l'activité des moisissures productrices de l' Ochratoxine A.</i>	<i>141</i>
Mounjouenpou P., Gueule D., Fontana-Tachon A., Guyot B., Guiraud J.P.	
<i>Intégration de la qualité hygiénique dans la conception locale des équipements agro-alimentaires .</i>	<i>149</i>
Azouma Y. O.	
<i>Aflatoxines dans les aliments : recherche et dosage dans les huiles et les pâtes d'arachide de préparation artisanale.....</i>	<i>157</i>
Ndiaye B., Fall M., Sarr S. O., Diop A., Diop Y. M.	
<i>Étude de l'effet des conditions du séchage sur la texture et la couleur des filets de sardine.....</i>	<i>163</i>
Djendoubi N., Boudhrioua-Mihoubi N., Kechaou N., Bonazzi C.	
<i>Évolution des arômes au cours de la maturation des olives et étude de leur originalité polyphénolique.....</i>	<i>171</i>
Collin S., Nizet S., Muls S., Iraqi R., Bouseta A.	
<i>Évaluation des potentiels nutritionnels et technologiques de quelques produits locaux du Sénégal .</i>	<i>179</i>
Cissé M., Sakho M., Dornier M., Reynes M., Sock O.	
COMMUNICATIONS PAR VOIE D'AFFICHE	187
<i>Posters présentés</i>	<i>189</i>
<i>Liste principale des posters.....</i>	<i>190</i>
<i>Étude de la qualité du lait en poudre enrichi en vitamine D vendu à Dakar</i>	<i>193</i>
Ndiaye B., Fall M., Sarr S. O., Diop A., Diop Y. M.	
<i>Étude de la qualité des huiles végétales alimentaires consommées au Sénégal</i>	<i>194</i>
Ndiaye B., Fall M., Sarr S. O., Diop A., Diop Y. M.	
<i>Influence du séchage par entraînement à l'air chaud sur l'aptitude au fractionnement par voie humide du maïs.</i>	<i>195</i>
Malumba K.P., Deroanne, C., Massimango T., Béra F.	
<i>Caractérisation sociale et technologique de la transformation du maïs en Centrafrique</i>	<i>196</i>
Grembobbo A.I., Betibangui S.S.	
<i>Qualité microbiologique de la farine de poissons en alimentation de volaille au Sénégal</i>	<i>197</i>
Ibrahim I., Aeyssou N C, Mar Diop C, Seydi M, Alamedji R B.	
<i>Étude de l'effet du traitement par champ électrique pulsé et de la vitesse d'agitation sur la couleur des tissus de pommes, bananes et carottes déshydratés osmotiquement</i>	<i>198</i>
Amami E., Khezami L., Kechaou N., Vorobiev E.	
<i>Proposition de valorisation biotechnologique des coques vides d'arachides : production industrielle de compost.....</i>	<i>199</i>
Yakam Tchatchouang C.L., MBengue M.	

Mise en place du système HACCP pour la fabrication de produits roulés fermentés à base de mil : cas de produits services	200
Diatta L., Tine E., Diagne, D.A.	
CSe-T : un séchoir pour les produits granulés. Principe et méthode de dimensionnement	201
Méot J.M., Marouzé C., Rivier M.	
Développement d'un séchoir pour la filière mangue séchée en Afrique de l'Ouest : le CSec-L.....	202
Rivier M., Méot J.M.	
Influence de l'état physiologique des graines de <i>Carapa procera</i> sur la qualité chimique de l'huile extraite	203
Gaya, K.C.J., Ayessou N.C., Mar-Diop C.	
Production d'acide lactique à partir de jus de datte par <i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i> en culture batch et continue	204
Nancib N., Nancib A., Boudrant J.	
INDEX DES AUTEURS	205
INDEX DES MOTS SCIENTIFIQUES	206