



Valorisation des enzymes d'origine animale dans la production d'un fromage frais

BOURAS Biya

Department of Cellular and Molecular Biology, Faculty of natural science and life,
University of EchahidHammaLakhdar-Eloued, El-oued, Algeria

bouras.dr@gmail.com

Résumé

Le lait de chamelle est un aliment très riche, sa transformation en fromages est toujours faible, vu sa difficulté de coagulation. Des fabrications de fromages au lait mixte ont été étudiées pour pallier aux problèmes de coagulation, cependant le mélange avec le lait de chèvre reste un axe inexploité. Concernant, le lait de chèvre, la tradition algérienne offre sa transformation en fromage frais ou affiné. Cette partie d'étude a pour objectifs d'une part de caractériser la matière première (lait camelin et lait caprin) et d'autre part d'extraire les présures (présure cameline, présure caprine et pepsine de poulet) en caractérisant leurs activités enzymatiques. Ces succédanés de présure qui sont peu valorisés, seront utilisés pour la fabrication de fromage algérien.

Les résultats des analyses physicochimiques de lait camelin et caprin, correspond le premier prélèvement ont montrés par ordre : un pH (6,20-6,70), une acidité (17,00-11,00) °D, une densité à 20°C (1,026-1,034), une teneur en matière grasse (36,00-44,00) g/l, lactose (31,4-45,5) g/l, protéines (28,6-41,26) g/l, matière sèche (106,18-143,46) g/l, chlorures (2,67-4,46)g/l, calcium (0,09-0,12) %, sodium (678-298) mg/l, potassium (2,29.103-1,45.103) mg/l, magnésium (1,5-1,51) mg/l, cuivre (0,48-0,23) mg/l, zinc (4,39-3,65) mg/l et fer (2,16-2,32)mg/l. La caractérisation des extraits enzymatiques a montré que l'extrait camelin présente une teneur en protéines de (0,84) %, l'extrait caprin (0,88) % et l'extrait de poulet (2) %. Concernant l'activité enzymatique des extraits de la présure cameline, caprine et de pepsine de poulets a montré par ordre : un temps de floculation (90-65-50) secondes, activité coagulante (1,11-1,53-2) UP.

Mots clés : coagulation, présure cameline, présure caprine, pepsine.