

L'extraction des composés phénolique du feuille de Ficus carica pour évaluer les activités biologiques.

Terea Hafidha*, Sekhri lakhdhar**

* Lab. Dynamic Interactions and Reactivity of Systems, Process Engineering Department, Faculty of Applied Sciences, University Kasdi Merbah, Ouargla 30000, Algeria.
E-mail terea.hadile88@gmail.com, sekhri@yahoo.fr

Résumé

La plupart des infections bactériennes sont traitées aux antibiotiques, mais à l'heure actuelle, les traitements naturels à base de plantes (médecine traditionnelle) se sont considérablement répandus sans recourir à des médicaments ni à des matériaux synthétiques. Par conséquent, nous avons choisi l'étude du Ficus carica, un médicament du Middle East et de la Méditerranée, qui permet de retracer le figuier dans les documents et les documents historiques les plus anciens, ainsi que dans la Bible et le Coran. Les figues sont communément appelées en arabe Attin. Les figues sont riches en vitamines et minéraux essentiels, notamment à l'état séché, notamment les vitamines A, B1 et B2, le manganèse et le potassium, le magnésium, le cuivre, le fer et le phosphore.

Dans cette travail, l'objectif d'étude est l'extraction des composés phénolique du feuille de Ficus carica pour évaluer les activités biologiques. Ensuite, l'extrait ont été caractérisées par les techniques suivant: la spectroscopie UV-Visible, FTIR et HPLC.

Mot Clé: Ficus carica, Extraction, Polyphénole, Activité biologique,

1. Introduction

Nous avons choisi d'étudier les feuilles de Ficus carica (plante médicinale) en raison de la disponibilité de toute l'année et représente le plus de la taille de la plante. Cette plante possède une forte teneur en potassium et une faible teneur en sodium, ce qui soulage les personnes souffrant d'hypertension. Les taux élevés de calcium présents dans les figues favorisent la santé des os (Base de données USDA sur la nutrition, figues sèches). Un excès d'hormones œstrogènes dans l'organisme peut entraîner des problèmes de ménopause, des cancers de l'ovaire, du sein et de l'utérus, un gain de poids et des sautes d'humeur [(Suzuki et al., 2008); (Les aliments les plus sains du monde, les figues)]. Les figues réduisent les taux de triglycérides dans votre sang et contribuent à améliorer la santé de votre cœur. Les triglycérides sont des particules grasses dans le sang qui sont une cause majeure de maladies cardiaques. En outre, les antioxydants contenus dans les figues éliminent les radicaux libres présents dans le corps, qui bloquent les artères coronaires et provoquent une maladie coronarienne [(Vinson et al., 2008); (Bases de données USDA sur la composition des aliments)]. Les figues contiennent également des phénols et des acides gras oméga-3 et oméga-6 qui diminuent le risque de maladie cardiaque. Les figues contiennent également du bêta-carotène ainsi que du benzaldéhyde (composé anticancéreux), des flavonoïdes et une enzyme digestive appelée ficine. Les figues contiennent de la pectine, une fibre soluble connue pour réduire les taux de cholestérol. La fibre des figues supprime l'excès de cholestérol dans votre système digestif.

Maintenant, nous souhaitons, dans le présent travail, évaluer les activités biologiques d'extraits polyphénoliques de feuilles, de Ficus Carica.

2. Matériel et méthode

2.1. matière végétal:

on utiliser les feuilles de Ficus carica L sont nettoyés puis mis à séchages à température ambiante et à l'abri de la lumière solaire, afin de préserver au maximum l'intégrité de sa composition chimique.

2.2. Extraction des composés phénoliques:

dans ce cas on applique l'extraction S-L, pour séparation des matière naturelle (composés phénolique) de la matière première (feuille de Fucus carica L) en utilisant la technique de l'extraction par macération.

3. Les analyses chimiques:

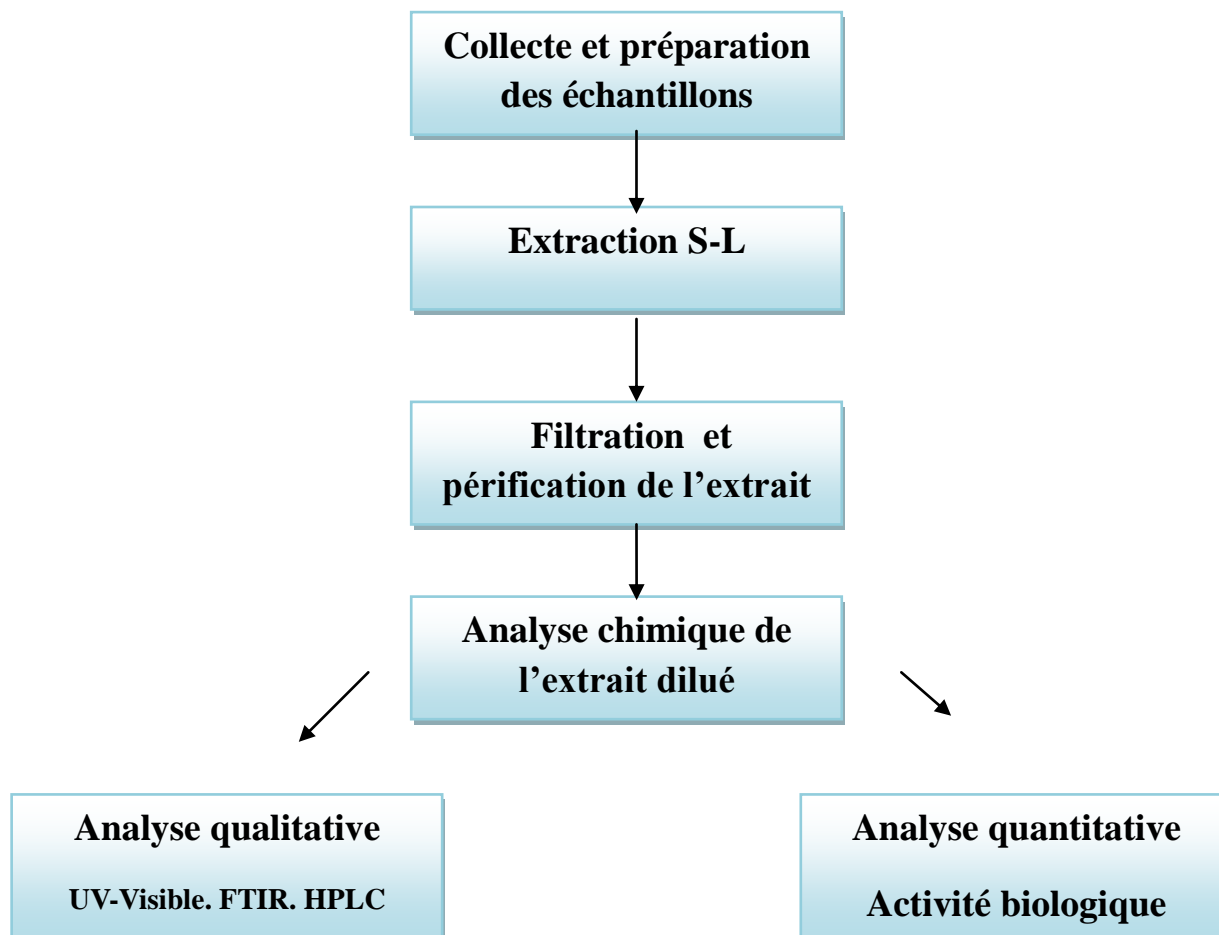
3-1. Analyse quantitative:

évaluer les activités biologiques d'extraits polyphénoliques.

3-2. Analyse qualitative:

caractérisées l'extrait par les techniques suivantes: la spectroscopie UV-Visible, FTIR et HPLC.

4. plan de travail:



References

1. Bilal Khaled, Abdelaali Atmani¹, Lakhdar Sekhri¹, Ahmed Tabchouche¹, Khaoula Kamel, Ferial Kadi, Ouahiba Douadi, Imane Zahi, Biocatalytic Preparative Methods of Asymmetric Alcohols using Figs (*Ficus carica*), World Journal of Environmental Biosciences. (2019), 8 (2) 67-70.
2. Samia Bouakkaz, Métabolites secondaires du figuier *Ficus Carica* L. Isolement, identification structurale, dosage par HPLC couplée à la spectrométrie de masse et activités biologiques. Thèse de doctorat, Université 8 Mai 1945 Guelma, 2013
3. Suzuki R., Rylander-Rudqvist T., Ye W., Saji S., Adlercreutz H., Wolk A. (2008). Dietary fiber intake and risk of postmenopausal breast cancer defined by estrogen and progesterone receptor status--a prospective cohort study among Swedish women. *Int J Cancer.*, 122 (2): 403-12; The World's Healthiest Foods, Figs.
4. Vinson J. A., Zubik L., Bose P., Samman N., Proch J. (2005). Dried fruits: excellent in vitro and in vivo antioxidants. *J Am Coll Nutr.*, 24 (1):44-50.
5. Djamila Berra, (2020) "synthèse verte et caractérisation de nanoparticules métalliques par l'extrait des feuilles de *Phoenix Dactylifera* L et leur activités biologiques", thèse doctorat, Université Echahid Hamma Lakhdar EL-OUED.

