

BIOLIVAL



BIOLOGIE
INTEGRATIVE & VALORISATION



PROGRAMME SCIENTIFIQUE

8^{es} Journées Scientifiques Internationales sur la Valorisation des Bioressources



05 - 07 mai 2017, Hôtel SENTIDO Rosa Beach****



Monastir, TUNISIE.



MODERATEURS :

SESSION VI

PR. RAOUF BESBES & PR. RUI M.V. ABREU

- 11H30 11H45 C.O.25 Etude de l'effet antioxydant et anticancéreux d'extraits de la microalgue marine *Nannochloropsis gaditana*.
Loubna MEKDADE
- 11H45 12H00 C.O.26 Analyses phytochimiques et propriétés des composés bioactifs : Amélioration d'une huile végétale par incorporation des extraits de plantes steppiques.
Borhane Eddine Cherif ZIANI, Roumayssa ZIANI, Fawzi Rostam MEKLATI, Lillian BARROS, Isabel C.F.R. FERREIRA
- 12H00 12H15 C.O.27 Estimation de la concentration de chlorophylle par la télédétection (couleur de l'océan).
Nacira TAHENNI CHABI, Fouzia HOUMA BACHARI
- 12H15 12H30 C.O.28 Tunisian olive oils: Use of fatty acid and triacylglycerol profiles for the classification among different cultivars and maturity indices and evaluation of antioxidant activity.
Marwa ABDALLAH, María VERGARA-BARBERÁN, María Jesús LERMA-GARCÍA, Ernesto Francisco SIMÓ-ALFONSO, Mokhtar ZARROUK, Mokhtar GUERFEL
- 12H30 12H45 C.O.29 Etude des effets des régimes microalgaux (basée sur trois espèces *Chaetoceros calcitrans*, *Isochrysis galbana* et *Spiruline* sp) sur la croissance et sur l'accumulation des lipides dans la chair des naissains de la palourde *Ruditapes decussatus*.
Salwa DRIDI, Afef FATHALLI
- 12H45 13H00 C.O.30 Rheological properties of skimmed milk gels produced by chymosin and wild cardoon rennet optimized by response surface methodology.
Amal BEN AMIRA, Moncef CHAABOUNI, Souhail BESBES, Hamadi ATTIA, Christophe BLECKER

13H00 14H30

DÉJEUNER

P 178	239	Mostapha BRAHMI, Djallel edine houari ADLI, Miloud SLIMANI, Khaled KAHLOULA, Narimen TAIBI, Wafaa ARABI
		Évaluation des effets thérapeutiques de l'huile essentielle de <i>Mentha Spicata</i> au niveau hépatique chez des jeunes rats Wistar préalablement intoxiqués par le plomb et manganèse.
P 179	246	Neila KERKOUB, Lakhder BELGACEM, Boubaker ARAAR, Hichem NASRI
		Polyphenols content and free radical scavenging of different extracts obtained from <i>Artemisia herba alba</i> Asso.
P 180	247	Sawsen AMAMOU, Hassiba CHAHDOURA, Zeyneb MZOUGHFI, Hatem MAJDOUB, Lotfi ACHOUR
		Effect of pH during extraction on the antioxidant of pectin from <i>Opuntia</i> fruit Peels.
P 181	252	Borhane Eddine Cherif ZIANI, Roumayssa ZIANI, Lillian BARROS, Isabel Cristina FERNANDES RODRIGUES FERREIRA
		Potentiel biologique et analyses chromatographique par HPLC-UV-VIS et GC/MS des extraits phénoliques et des huiles essentielles de deux plantes endémiques de la steppe algérienne.
P 182	259	Bahira HARRABI, Sameh BEN KHEDIR, Khaled ATHMOUNI, Dorsaf MOALLA REKIK, Lobna BEN MAHMOUD, Khaled ZEGHAL, Hanéne GHOZZI
		Antioxidant, antibacterial activities and in vivo dermal wound healing effects of methanolic extract from <i>Opuntia stricta</i> cladode powder.
P 183	262	Sara BECHKRI, Djemaa BERREHAL, Assia KHALFALLAH, Zahia SEMRA, Ahmed KABOUCHE, Zahia KABOUCHE
		Biological activities of <i>Salvia</i> species growing in Algeria (Lamiaceae).
P 184	139	Mohamed GANA, BENDERRADJI MOHAMED EL HABIB, ALATOU DJAMEL
		Vegetation mapping with multitemporal NDVI in the provin of Constantine.
P 185	144	Khalil TRIGUI, Rafik BEN SAID, Zouhour MRABET, Néji ALOUI
		Recherches expérimentales sur l'élevage de l'Artémia (<i>Artemia salina</i>) : effet de quelques facteurs externes.
P 186	148	Besma DECHIR, Chiraz DECHIR, Maazi MOHAMEDCHERIF, Chefrour AZZEDINE
		Contribution à l'étude floristique et ethnobotanique des géophytes dans la région d'el Kala Algérie.

Analyses phytochimiques et propriétés des composés bioactifs: Amélioration d'une huile végétale par incorporation des extraits de plantes steppiques.

Borhane Eddine Cherif ZIANI⁽¹⁾, Roumayssa ZIANI⁽²⁾, Fawzi Rostam MEKLATI⁽³⁾, Lillian BARROS⁽⁴⁾, Isabel Cristina FERNANDES RODRIGUES FERREIRA⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Centre de recherche scientifique et technique en analyses physico-chimiques CRAPC Bouismail-Tipaza- ;b: Ecole Nationale Supérieure Agronomique ENSA d'El-Harrach-Alger; c :Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia, apartado 1172, 5301-854 Bragança, Portugal.

⁽²⁾ Laboratoire de science de l'environnement-Université de Taref, Algérie.

⁽³⁾ Centre de recherche scientifique et technique en analyses physico-chimiques CRAPC Bouismail-Tipaza, Algérie.

⁽⁴⁾ Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia, apartado 1172, 5301-854 Bragança, Portugal.

ziani.ensa@gmail.com

La multitude de structures phénoliques qui pourraient être contenus dans un matériel végétal donné, ainsi que leur teneur élevée en polyphénols totaux, permet leur utilisation en tant que facteurs antioxydants efficaces pour les corps gras. Le but de cette recherche est d'évaluer l'efficacité des extraits de deux plantes médicinales préparés à partir de trois solvants différents (EtOH, Ethylacétate et l'eau) dans une huile d'olive algérienne pauvre en antioxydants naturels exposée à une oxydation forcée au rancimat. Les extraits ont été ajoutés à 300, 500 et 900 ppm de niveau d'équivalence phénolique. Après oxydation on réévalue les paramètres physico-chimiques pour suivre la dégradation des échantillons d'huiles sujettes à la thermo-oxydation. Tandis qu'une étape primordiale du dosage des antioxydants tant qu'une évaluation de leur potentiel antioxydant a également été réalisés comme première étape dans les extraits de plantes et de l'huile avant le chauffage, et seulement sur l'huile après le chauffage pour évaluer la perte en antioxydants intervenant dans le processus antioxydant. Ainsi une teneur élevée en polyphénols totaux (en mg eq AG/g MS) et flavonoïdes (en mg eq CAT/gMS) a été respectivement notée pour l'extrait EtOH/H₂O (456,05±8,54, 30,21±0,28) suivi de l'extrait aqueux (424,23±7,79, 46,45±0,11) et l'Ethylacétate (229,76±4,76, 9,13±0,19). Ce qui permet tout de même à l'extrait EtOH/H₂O d'avoir le potentiel antioxydant le plus remarquable (IC₅₀= 88,687µg/ml). Les résultats du Rancimat conduisent à conclure qu'une concentration moyenne en extrait pourra avoir des temps d'induction les plus élevés (15h +/- 0,5). Sur la base des analyses statistiques obtenus, il est irréfutable que l'utilisation d'additifs naturels d'origine végétale pour l'enrichissement de lipides (graisses et huiles) et les aliments contenant des lipides est une perspective à considérer afin de prolonger la durée de vie des matières grasses.

Keywords: Extraits phénoliques; Oxydation; Huile d'olive; Rancimat; Antioxydants.

[Retour](#)

[Sommaire](#)