

Effet hypoglycémiant de la spiruline (*Arthrospira platensis*) sur les produits issus de la datte

MIMOUNI Y.* & SIBOUKEUR O.**

* Laboratoire de « Protection des Ecosystèmes en Zones Arides et Semi Arides », FSVN Université.de Ouargla

** Génie de l'Eau et de l'Environnement en Milieu Saharien», FSVN Université.de Ouargla
Yamina.mimouni@yahoo.fr

RESUMÉ

La datte, fruits du palmier dattier (*Phoenix dactylifera L.*), très exploitées en Afrique méditerranéenne, en particulier dans le Sud algérien, constituent un aliment fondamental durant toutes les saisons. La datte est connue par sa richesse en différents éléments nutritifs tels que les sucres, les éléments minéraux, les fibres et sa carence en protéines. Par contre, la spiruline (micro- algue bleu-vert), qualifiée comme étant l'aliment «le plus riche du monde », est un véritable concentré en protéines (70 %). La composition de la datte leur offre la possibilité d'être valorisées par des procédés technologiques en divers bioproduits.

Dans le cadre des travaux réalisés sur le palmier dattier, beaucoup de cultivars de dattiers restent mal exploités (940 cultivars environ) voire marginalisés. Dans le but de trouver de sérieux débouchés et d'élaborer des nouveaux produits à base de dattes, nous nous sommes proposé de produire des formules alimentaire à base de **sirop** de dattes (**Ghars**) et de spiruline (*Arthrospira platensis*) susceptibles d'abaisser l'index glycémique du sirop de dattes destinés aux obèses et aux diabétiques avec moindre de néfastes.

Les dattes de la variété "Ghars" ont été choisie pour la fabrication du sirop par la méthode de diffusion à 80 °C pendant 24 H suivi d'une concentration à 60°C, vu son rendement élevé et sa consistance la plus apte à produire le sirop de dattes et. Le sirop obtenu est soumis à la détermination de son index glycémique (IG) avant et après l'addition de la spiruline (1 % et 2 %). Sept volontaires sains ont été recrutés pour réaliser ce test.

Les résultats obtenus montrent que l'index glycémique des sirops de dattes plus la spiruline 1 % ($56,03 \pm 13,05$) et 2 % ($55,22 \pm 12,56$) semble plus faible que celui du sirop entier ($61,51 \pm 13,32$). Ces préparations semblent relativement plus intéressantes de point de vue diététique. Ainsi, la présente étude est de nature à permettre de préconiser la consommation d'une quantité déterminée de ce produit par les personnes cherchant de réguler la glycémie dans le sang.

MOTS-CLÉS: Dattes, Agro-alimentaire, Index Glycémique, Diabète, Obésité, Ouargla.