

**ETUDE DE L'APTITUDE A LA COAGULATION DU LAIT CAMELIN AVEC
LES ENZYMES EXTRAITES DE CAILLETES DE DROMADAIRES ADULTES
EFFETS DE DIFFERENTS MODES DE CONSERVATION SUR L'ACTIVITE
ENZYMATIQUE**

MAHBOUB N¹, SIBOUKEUR O¹, BOUDJENAH S¹, TELLI A¹, SLIMANI N²
MATI A³

¹Laboratoire de protection des écosystèmes en zones arides et semi arides. Université de Ouargla, Algérie

²Laboratoire de Bio ressources sahariennes : préservation et valorisation. Univ. K. M. de Ouargla. (Algérie)

³Laboratoire de Biochimie Analytique et Biotechnologie ; Univ. M. M. Tizi Ouzou., (Algérie)

bioch_nasma@yahoo.fr

Plusieurs essais ont été conduits dans le but d'améliorer la coagulation du lait camelin en utilisant des enzymes coagulantes de différentes origines. Dans ce contexte, nous nous sommes proposés d'étudier l'effet des enzymes extraites à partir de caillette de dromadaire sur la coagulation du lait de chamelle et de suivre la variation de leurs activités coagulante et protéolytique en fonction de mode de conservation (réfrigération et congélation) et de la durée de conservation de ces extraits (pendant 23 semaines). Dans un premier temps, une analyse physico-chimique du lait a été réalisée et les valeurs ($6,65 \pm 0,13$) ; ($21,3 \pm 1,44$) ; ($1,027 \pm 0$) correspondent respectivement au pH, à l'acidité titrable et à la densité. D'un autre terme, une extraction d'enzyme gastrique par une technique appropriée a été effectuée sur deux types de caillettes (caillette A sans muqueuse et la caillette B avec muqueuse) pour obtenir les extraits dénommés respectivement ECD_A et ECD_B. Le dosage des protéines totales relatif aux deux extraits est de 807,5 et 735 µg/ml. A la lumière des résultats, les ECD_A congelés pendant 14 semaines sont caractérisés par les meilleures activités : coagulante et protéolytique avec respectivement les valeurs de 0,277 UP et de 0,478.

Mots clés : *lait camelin, activité coagulante, activité protéolytique, caillette, conservation.*

Tel/Fax : 029 71 65 71 e-mail : ecosys.2009@yahoo.fr / ouargla.oasis@yahoo.fr