

**ETUDE DES PROPRIETES NUTRITIVES ET DIETETIQUES DE SIROPS  
DE  
DATTES EXTRAITS PAR DIFFUSION, EN COMPARAISON AVEC LES  
SIROPS A HAUTE TENEUR EN FRUCTOSE (ISOGLUCOSE), ISSUS DE  
L'INDUSTRIE DE L'AMIDON**

Yamina MIMOUNI et Oumelkheir  
SIBOUKEUR

Laboratoire de Protection des Ecosystèmes en Zones Arides et Semi Arides , Université de Ouargla,  
Algérie.

[Yamina.mimouni @yah  
oo.fr](mailto:Yamina.mimouni@yahoo.fr)

En Algérie, il n'existe pas d'usines de transformation de dattes, permettant de valoriser l'importante diversité génétique (900 cultivars environ) du verger phoenicole. La présente étude , s'intéresse à la mise au point d'une technique d'élaboration de sirops à partir de quatre variétés de dattes, de consistance différente , répandues dans les régions, de Ouargla, de Touggourt et de Biskra (Deglet Nour, Ghars, Degla Beida et Mech Degla) récoltées au stade tmar. L'objectif assigné au présent travail vise essentiellement, une comparaison des propriétés nutritives et de l'aspect diététique de ces produits obtenus par diffusion à 50<sup>0</sup>C, 80<sup>0</sup>C et 90<sup>0</sup>C pendant 24 heures suivie d'une condensation à 60<sup>0</sup>C, avec celui des sirops à haute teneur en fructose (HFCS ou isoméroses), issus de l'amidonnerie et destinés aux obèses et aux diabétiques. Les résultats montrent que les dattes de la variété Ghars sont plus aptes à produire du sirop ayant les propriétés nutritives et diététiques recherchées.

**Mots clés** : Dattes, technologie, fructose, sirops, isoméroses