PRODUCTION DE VINAIGRE DE DATTES PAR VOIE BIOTECHNOLOGIQUE

HAMDI Wassila

Université de Tamanrasset, assila81@yahoo.fr

Résumé :

La fabrication de vinaigre traditionnel de dattes est connue depuis long temps dans les régions du Sud-est de l'Algérie et surtout dans la cuvette de Ouargla. Malheureusement, cette profession ne se pratique de nos jours que par les vieilles personnes. Cette production est une tradition ancestrale qui utilise un matériel artisanal et confère au vinaigre élaboré des avantages que l'on ne retrouve pas chez le vinaigre industriel. Ce vinaigre est obtenu par une double fermentation simultanée, alcoolique et acétique. Les résultats des analyses physico-chimiques et hygiéniques de trois types des vinaigres issus de cultivars Deglet Nour, Hamraya (Hamraya 1 et Hamraya 2), montrent que, de point de vue qualité hygiénique le produit élaboré ne présente pas de germe pathogène. Néanmoins, avec un pH acide variant entre 3.26 et 3.44, des teneures importantes en matière sèches, en taux de solides solubles, en conductivité électrique et en turbidité. La présente étude révèle une teneur en acidité 6.90 g/l à 8.22g/l d'acide acétique, et de 1.35g/l à 1.68g/l d'acide citrique.

Mots clés : Vinaigre traditionnel, hygiène, physico-chimique, dattes, Ouargla.