

ETUDE DE LA COAGULATION DU LAIT DE CHAMELLE PAR LES ENZYMES GASTRIQUES DE DROMADAIRE: EFFET DES PROTEASES DES PSYCHROTROPES SUR L'ACTIVITE PROTEOLYTIQUE

BOUDJENAH.S¹, MADANI Z¹, MOHAMMEDI F.¹ MATI
A²

¹Laboratoire de Protection des Ecosystèmes en Zones Arides et Semi Arides, Université de Ouargla, Algérie

²Laboratoire de biochimie appliquée, Université de Tizi Ouzou,
Algérie harunsali@yahoo.fr

La transformation du lait de chamelle en fromage présente après affinage un développement de goût atypique qui est du à la richesse du fromage en peptides. Dans le but de rechercher l'origine de ce goût; nous nous sommes proposés d'étudier un des facteurs responsables de cette forte protéolyse en l'occurrence les protéases de la flore psychrotrophe existante dans le lait. L'évolution de la flore psychrotrophe du lait de chamelle a été suivie en travaillant dans différentes conditions: lait cru réfrigéré à 4° et 7° pendant 24 et 96 h et le lait pasteurisé conservé dans les memes conditions. Les résultats ont montre que la forte activité protéolytique est observé dans le lait réfrigéré à 7° durant 96h. Par contre dans le cas du lait pasteurisé, elle est plus importante à 7° seulement pendant 24 h.

Mots clés: Lait, Chamelle, caillette, activité protéolytique, activité coagulante, bactéries psychrotrophes, fromage.