

UTILISATION DES ENZYMES COAGULANTES CAMELINES COMME SUCCEDANE DE LA PRESURE COMMERCIALE

Boudjenah-Haroun^{1*} Saliha, Si Ahmed² Saliha, Senoussi Chahra², Moulti-Mati² Farida et Mati² Abderrahmane

1 / Laboratoire de Protection des Ecosystèmes en Zones Arides et Semi Arides. Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie. Université K. Merbah BP 511 Ouargla, Algérie¹,

2/ Laboratoire de Biochimie Appliquée et de Biotechnologie (LABAB), Université M. Mammeri de Tizi Ouzou, BP N° 17 RP, 15 000, Algérie

harunsali@yahoo.fr

Résumé :

L'Algérie connaît un développement notable du secteur laitier où la consommation du lait et produits laitiers a augmenté de 2.7 million de tonne en 1990 à 3.4 million de tonne en 2004, et la production fromagère a atteint 1540 tonne en l'an 2000 avec une consommation moyenne de 0.7 kg/personne/an (FAO). Bien que la présure soit encore l'enzyme coagulante la plus utilisée en fromagerie, sa production connaît une pénurie mondiale croissante. Cette pénurie est due essentiellement à une augmentation croissante de la production et la consommation du fromage, et l'impossibilité d'augmenter en parallèle la production de présure. Cette pénurie a provoqué des fluctuations très importantes de son prix). Ces problèmes sont aggravés, dans les pays musulmans, par des raisons religieuses, dues aux rituelles de l'abattage, et l'interdiction de certains agents coagulants tels que la pepsine porcine. Ces raisons ont fait que de nombreuses recherches ont été entreprises afin de trouver des succédanés efficaces et compétitifs utilisables industriellement. Pour cela, le choix d'un succédané de présure de production locale, est souhaitable. Il permettrait un approvisionnement permanent limitant la dépendance avec l'importation et les fluctuations de prix et répond mieux à nos exigences religieuses. L'objectif de ce travail est d'étudier la possibilité de substituer la présure commerciale par des enzymes gastriques coagulantes issues de dromadaires à différents âges pour la coagulation du lait bovin. Les Extraits Coagulants brutes de dromadaire obtenus, sont caractérisés à travers leurs teneurs en protéines et leurs activités coagulante et protéolytique. Les conditions de coagulation du lait par action de ces extraits ont été optimisées. Le temps de coagulation du lait traité par toutes les préparations enzymatiques et dans différentes conditions a été calculé. La présure bovine a été utilisée à titre comparatif. Les résultats obtenus montrent que l'utilisation des extraits gastriques bruts issus de dromadaires âgés donne de meilleurs résultats que ceux issus des jeunes.

Mots clés : *Dromadaire, Lait, Fromage, Extraits Gastriques, Coagulation, Algérie.*