

Proceeding Paper

LA BOSSE DU DROMADAIRE : UN SOUS-PRODUIT A VALORISER

BELFAR A.¹, ADAMOU A.¹ et TOUMI I.²

¹Laboratoire des Bioressources Sahariennes : Préservation et Valorisation., Université Kasdi Merbah Ouargla

¹Laboratoire des Bioressources Sahariennes : Préservation et Valorisation., Université Kasdi Merbah Ouargla ²Département ds Scinces Biologiques, Université Hama Lakhder El-Oued

Résumé : La graisse de bosse du dromadaire, connue sous le nom de Daroua par les autochtones est qui fait peu d'attention des chercheurs malgré ses nombreuses vertus. L'objectif de notre étude est de connaître l'usage de ce sous produit ainsi que sa caractérisation physico-chimique. L'étude réalisée sur terrain à partir d'un questionnaire a révélé le recours de la part des autochtones à la graisse de la bosse dans la préparation des mets alors qu'elle est plus utilisée son en thérapie traditionnelle dépassant largement l'usage culinaire (62%) et est adoptée aussi bien par les autochtones que par les allochtones. Quant à la caractérisation physico-chimique de la graisse de la bosse, sa riche en acides gras insaturés et d'autres éléments lui confère ses vertus nutritionnelles et thérapeutiques. Toutefois, des recherches supplémentaires sont nécessaires pour confirmer et identifier d'autres composants bénéfiques et garantir le respect des normes de santé et de sécurité alimentaire

Mots clés : dromadaire, graisse de la bosse, caractérisation, composants efficaces, usage.

Introduction

Le dromadaire, appelé à juste titre vaisseau du désert, arrive à produire toute une gamme de biens et de services grâce à ses facultés d'adaptation dans un milieu où la vie est extrêmement difficile. En matière de camélologie, certains produits et sous-produits ont fait l'objet de plusieurs travaux notamment sur le lait de chamelle ou la viande cameline qui reste le principal produit. D'autres, par contre sont restés le parent pauvre de la recherche cameline à l'image de la bosse. Et c'est dans cette optique que nous avons essayé de faire la lumière sur ce sous-produit.

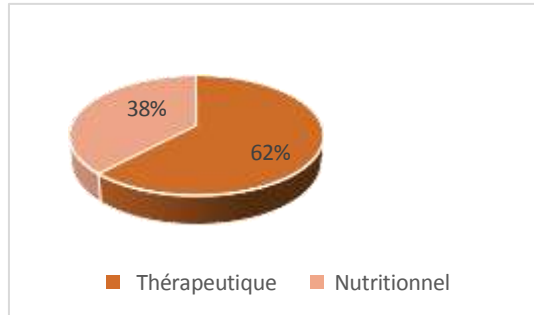
Matériel et méthodes

Notre étude est scindée en deux parties :

- un travail sur terrain, où à partir d'un questionnaire, nous avons essayé de collecter le maximum sur l'utilisation de la graisse du dromadaire notamment sur son usage en thérapie traditionnelle et ce auprès de la population autochtone des régions d'El Oued et de Ouargla,
- un travail au laboratoire pour la caractérisation physico-chimique de la graisse.

Résultats et discussion

La graisse du dromadaire s'est avéré un produit largement utilisé en médecine



traditionnelle sans oublier son usage culinaire (Figure 1).

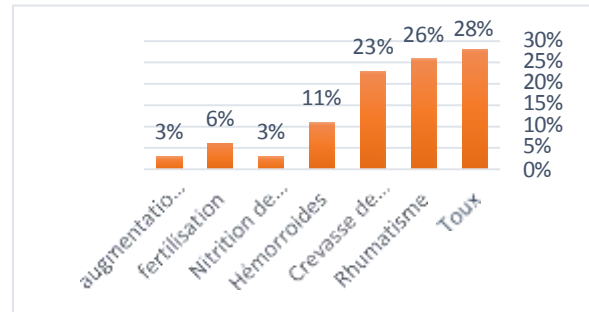


Figure 1. domaines d'utilisation de la graisse du dromadaire

Concernant la caractérisation physico-chimique de la graisse de la bosse du

dromadaire, les résultats sont présentés dans les Figures 2 et 3.

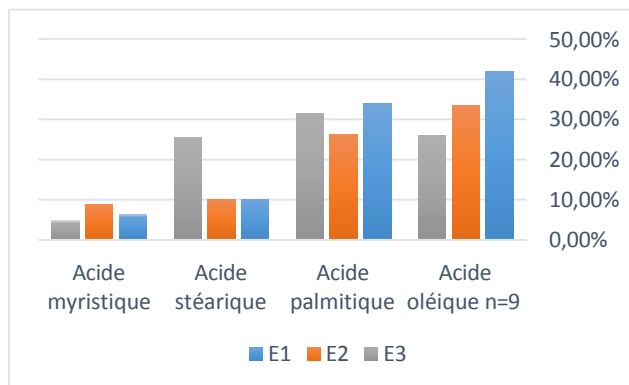


Figure 2. Composition en acides gras les plus fréquent dans la graisse de bosse cameline

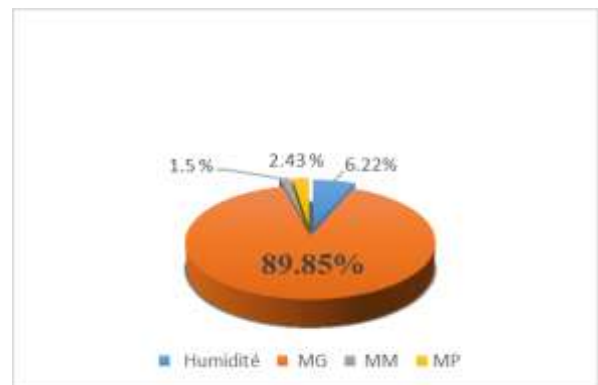


Figure 3. Composition totale de la graisse de bosse cameline

Conclusion

La graisse du dromadaire est considérée comme produit cher aux populations autochtones au vu de son large usage aussi bien dans les plats cuisinés qu'en thérapie traditionnelle. Sa composition physico-chimique augure d'une utilisation dans divers domaines.

References bibliographiques

1-Mashaly MM, MRS Abdallah, MMT Emara and MK Elmossalami (2020). Proximate chemical analysis, fatty acid profile and microstructural characteristics of dromedary camel fats (hump, renal and mesentery). *Int J Vet Sci*, 9(2): 279-284. www.ijvets.com

2- Sahraoui, N., Errahmani, M. B., Dotreppe, O., Boudjenah, S., Babelhadj,

B., Guetarni, D., & Hornick, J. L. (2015). Fatty acids profile of the dromedary hump fat in algeria. *Journal of Camel Practice and Research*, 22(1), 27-32.

3-Sbihi, H. M., Nehdi, I. A., & Al-Resayes, S. I. (2013). Characterization of Hachi (*Camelus dromedarius*) fat extracted from the hump. *Food chemistry*, 139(1-4), 649-654.