

CARACTERISATION DE LA SÈVE DU PALMIER DATTIER

INES MAKHLOUF-GAFSI¹, ABIR MOKNI-GHRIBI¹, HAMMADI ATTIA¹,

CHRISTOPHE BLECKER², SOUHAIL BESBES¹

¹Département de Biologie, Laboratoire Analyses Alimentaires, Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax, Route de Soukra Km 4,5 BP 3038 Sfax Tunisia.

² Unité de Technologie des Industries Agro-Alimentaires, Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux, Passage des Déportés 2, 5030 Gembloux, Belgium.

Mots Clés / Keywords : Palmier dattier, Sève, composition.

Résumé / Abstract :

Phoenix dactylifera L. reste l'arbre fruitier par excellence du désert saharien où son important rôle économique est lié principalement à la production des dattes. En Tunisie, la production de datte a augmenté de 40 % en dix ans (2000-2010) et a atteint 174000 tonnes en 2010. Outre la production de dattes, le palmier dattier fournit la sève qui est traditionnellement consommée comme une boisson fraîche au alcoolisée. Peut de travaux de recherche ont valorisé cette boisson. Dans ce cadre s'intègre cette étude qui a été focalisée sur l'effet de la durée de collecte ainsi que le sexe du palmier sur la composition chimique de la sève du palmier dattier (Phoenix dactylifera L.). Les analyses effectuées ont révélé que le taux de matière sèche dans la sève mâle est nettement supérieur à celui de la sève femelle. Cependant ces taux coïncident avec les niveaux moyens de plusieurs espèces de palmiers dont la matière sèche varie entre environ 10 et 15%. Tout au long de la durée de la récolte, la teneur en matière sèche diminue d'une façon significative dans la sève mâle et femelle. Les analyses ont montré aussi que le taux des protéines dans la sève est considérée faible. Durant la période de la collecte de la sève, cette teneur diminue dans la sève mâle et en revanche augmente d'une façon significative ($p \leq 0.05$) dans la sève femelle. Cependant, cette étude a montré que les sèves mâle et femelle présentent plusieurs points communs. D'abord, le profil en acides aminés présente la même allure que celui des protéines. Ensuite, la glutamine et l'asparagine sont les acides aminés majoritaires le long de la période de la collecte. Finalement, les analyses de HPLC ont montré que le saccharose est le sucre majoritaire de la fraction sucres durant la période de la collecte. Le glucose, le fructose et une faible quantité de myo-inositol ont été aussi détectés.