

# IDENTIFICATION DE LA COMPOSITION EN AROMES DES MIELS DE LA REGION ORIENTALE DU MAROC

**AZZEDINE ABESLAMI**<sup>1</sup>, MARIE-LAURE FAUCONNIER<sup>2</sup>, MARIANE SINDIC<sup>3</sup>, E. BRUNEAU<sup>4</sup> ALI EL BACHIRI<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Laboratoire de chimie physique des ressources naturelles et environnement, Faculté des sciences Oujda, Maroc

<sup>2</sup> Unités Générales et Chimie Organique, Université de Liège Gembloux Agro-Bio Tech, Belgique

<sup>3</sup> Unité Qualité et Sécurité des Produits agroalimentaire, Université de Liège Gembloux Agro-Bio

Tech, Belgique

<sup>4</sup> Centre Apicole de recherche et Information CARI - Louvain-la-Neuve, Belgique

[alielbachiri@yahoo.fr](mailto:alielbachiri@yahoo.fr)

Depuis la nuit des temps le miel est utilisé pour ses bienfaits thérapeutiques. Il possède des qualités cicatrisantes, anti infectieuses et anti septiques. Grâce à ses propriétés anti oxydantes, le miel participe activement au renforcement du système immunitaire de l'être humain.

Dans ce travail, nous nous sommes intéressés à l'étude des propriétés physicochimiques (la densité, le pH, la conductibilité électrique, l'absorbance, la teneur en eau, la teneur en protéines, le taux de l'HMF, et le taux de l'acidité), et à l'identification des constituants chimiques (organiques et minérales) dans les miels collectés dans plusieurs régions de l'oriental du Maroc (Berkane, Oujda, Layoun, Tafoughalt, Nador, ...). L'analyse des arômes dans ces échantillons a été obtenue par chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse (CPG-MS). L'analyse du contenu minéral a été effectuée avec l'absorption atomique. Les résultats obtenus ont permis la quantification de plusieurs composés organiques volatils tels que les aldéhydes, les alcools, les alcanes, les dérivés furaniques, et les dérivés linalool. Une différence quantitative importante de la composition chimique a été constatée dans les échantillons étudiés. A travers ces différentes analyses, nous avons remarqué que les miels étudiés répondent aux normes requises du Codex alimentarius. L'étude a révélée aussi la présence des marqueurs (*arômes*) pour chaque type du miel.

**Mots clés :** Miel ; arômes ; plantes aromatiques ; qualité ; compositions chimiques.