

ETUDE DE L'EFFET DU CONDITIONNEMENT, SECHAGE ET DE LA CONSERVATION PAR LE FROID SUR LA QUALITE DES DATTES AU MAROC

O. ELYACOUBI¹, M. A ELHOUMAIZI¹, M. SINDIC²

¹ Laboratoire de Biologie des plantes et des micro-organismes, Faculté des sciences, Université Mohammed Premier, Oujda, Maroc

² Laboratoire QSPA Qualité et sécurité des produits agro-alimentaires. Unité analyse, qualité et risques. Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech. Belgique

elhoumaizi@gmail.com

Les dattes, produit vital des oasis marocaines, jouent un rôle socio-économique important et représentent la majeure partie du revenu des agriculteurs des régions oasiens, toutefois ce produit connaît un manque de valorisation.

Les problèmes de la filière de la datte commencent au champ par les méthodes de récolte mal soignées et par la commercialisation en vrac sans aucun conditionnement. Dans de telles conditions, les dattes sont souvent dépréciées et dévalorisées. Bien plus, les conditions de stockage des dattes sont inappropriées, ce qui entraîne leur altération et de ce fait, influe la valeur marchande des dattes.

Les études et les recherches concernant l'aptitude de conservation au cours du stockage des dattes par réfrigération semblent être absentes à l'échelle nationale, d'où l'importance et la pertinence d'entreprendre une telle étude sur des variétés de dattes à haute valeur marchande.

Le présent travail a un caractère scientifique et technologique contribuant à la valorisation de la datte et au développement durable des régions oasiennes productrices.

Le travail sera basé essentiellement sur les analyses des dattes au cours de la réfrigération par un suivi de l'évolution de la qualité sensorielle, physico-chimique, biochimique et microbiologique tout au long de la période de conservation à froid.