



Prüfung	Margine	V&M
Prüfung	Margine	V&M
Prüfung	Margine	V&M
Prüfung	Margine	V&M

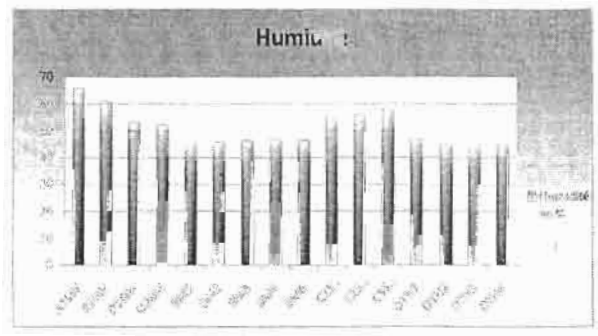
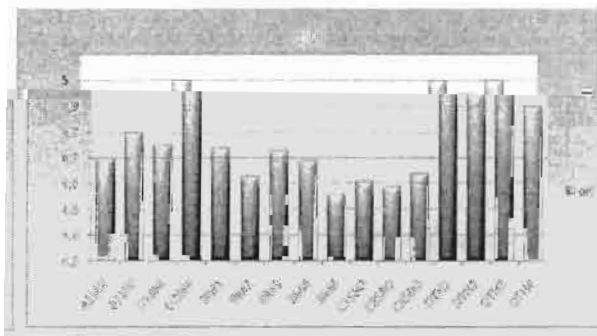


Tableau III: Analyse de la microflore totale, du pH et de l'humidité dans les ensilages inoculés.

Paramètres	Témoïn		Ensilage Inoculé 1		Ensilage Inoculé 2	
	T0	T18	T0	T18	T0	T18
Bactéries totales (ufc/g PMS)	1,35 10 ⁴	<3,31 10 ²	2,54 10 ⁴	<3,3210 ²	2,54 10 ⁴	<3,92 10 ²
Champignons (ufc/g PMS)	2,11 10 ²	<3,31 10 ²	5,97 10 ³	<2,3210 ²	5,97 10 ³	<2,36 10 ³
Levures (ufc/g PMS)	<2,11 10 ²	1,73 10 ⁵	<2,13 10 ¹	1,5510 ⁵	<2,1310 ¹	<2,62 10 ³
Bactéries MRS (ufc/g PMS)	<2,11 10 ²	<3,31 10 ³	3,26 10 ³	<3,310 ²	3,26 10 ³	1,86 10 ⁶
Levures MRS (ufc/g PMS)	<2,11 10 ²	1,57 10 ⁶	<2,13 10 ¹	2,4310 ⁵	<2,13 10 ¹	<3,93 10 ³
pH	5,10	4,96	5,10	5,04	5,04	5,01
Humidité %	40,81	35,53	41,35	37,59	41,35	36,34

Cependant, ces travaux préliminaires ouvrent de nouvelles perspectives quant à la valorisation des sous-produits de l'industrie oléicole par voie microbienne. En effet, ces « déchets » de l'olivier posent des problèmes de pollution car ils sont déversés dans l'environnement sans moyen de ré-utilisation et/ou de stockage adapté. L'ensilage des ces résidus saisonniers permettrait d'envisager une utilisation annuelle pour diverses valorisations tels que la lombriculture, la production de champignons supérieurs ou encore alimentation animale. L'ajout de bactéries lactiques endogènes sélectionnées permettra d'obtenir des ensilages contrôlés.

La suite de ce travail sera de continuer les essais pour arriver à avoir un ensilage correct qui répond aux critères biologiques et biochimiques d'un bon ensilage, par exemple en utilisant un ferment mixte, des substrats frais.

Références bibliographiques

- BIOPULCA, 2001. Development of bioprocesses for the conservation, detoxification and valorisation of coffee pulp and coffee husk. . In: Final Report. EU Project INCO DC N° IC18*CT970185, pp 202.
- Chimi H. 2006. Technologies d'extraction de l'huile d'olive et gestion de sa qualité. In : Bulletin mensuel d'information et de liaison du PNTTA n°141, Département des Sciences Alimentaires et Nutritionnelles IAV Hassan II, Rabat pp. 1-4.
- Lakhtar H. 2009. Culture de shiitake sur résidus oléicoles en fermentation en milieu solide : transformation des polyphénols des margines. Thèse de Doctorat. Université Paul Cézanne. Marseille. pp 176.
- Mulinacci N., Innocenti M., La Marca G., Mercalli E., Giaccherini C., Romani A., Erica S., Vincieri F.F. 2005. Solid olive residues: Insight into their phenolic composition. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53, 8963-8969.
- Perraud-Gaime I. 1995. Cultures mixtes en milieu solide de bactéries lactiques et de champignons filamenteux pour la conservation et la décaféination de la pulpe de café. Thèse de Doctorat. Université de Montpellier II Sciences et Techniques du Languedoc, Montpellier, pp 209
- Roussos S., Zaouia N., Tantaoui-Elaraki A., Lamrani K., Cheheb M., Hassouni H., Verhé F., Perraud-Gaime I., Augur C., Ismaili-Alaoui M., 2006. Mycoflore naturelle des olives dans les maâsra et pouvoir toxigène des souches d'*Aspergillus* sur céréales. In: Ismaili-Alaoui M, Roussos S, Perraud-Gaime I (eds) Biotechnology and Quality of Olive tree Products around the Mediterranean basin. Actes Editions, Rabat, Maroc, pp 175-192.

