

Valorisation des rebuts de dattes comme substrat de croissance pour les bactéries lactiques et pseudolactiques.

S. Saadi¹, A. Doumandji².

1-Département Agro-alimentaire, Faculté des sciences de la Nature et de la Vie, Université Blida 1, route de Soumaâ, B.P. 270 - 9000 Blida, Algérie.

2-Département Agro-alimentaire, Faculté des sciences de la Nature et de la Vie, Université Blida 1, route de Soumaâ, B.P. 270 - 9000 Blida, Algérie.

La production des dattes occupe un rang important dans l'agriculture algérienne, une partie de celle-ci reste non commercialisée (rebuts).

Ce travail s'inscrit dans le cadre de la valorisation des dattes sèches dites « communes » de faible valeur marchande à savoir la Degla-Baidha en vue de leur incorporation dans un produit laitier « Yaourt » comme ingrédient naturel pour la production des bactéries lactiques et pseudolactiques.

La farine de dattes a été obtenue à partir de la pulpe après un séchage à 103°C, et cela pour réduire la teneur en eau jusqu'à 5%.

La culture de la flore lactique (bactéries lactiques spécifique du yaourt et *Bifidobacterium infantis*) est très satisfaisante dans le yaourt à base de farine de dattes commune (Degla-Baidha), soit à raison de $1,69 \times 10^9$ U.F.C. pour *Sc. thermophilus* et de $1,21 \times 10^9$ U.F.C. pour *Lb. bulgaricus* et de 8×10^9 U.F.C. pour *Bf. infantis*.

Mots-clefs : rebuts, Degla-Baidha, valorisation, bactéries lactiques et pseudolactiques, yaourt.

Elliker-trimithoprime un nouveau milieu de culture spécifique pour le genre *Lactococcus*.

DE. Senouci¹, N. Bensaid¹, S. Benatia¹, M. Heddadji¹, M. Kihal¹.

Laboratoire De Microbiologie Appliquée, Département de Biologie, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université d'Oran, BP 16, Es-Senia 31100, Oran, Algérie.

Les bactéries lactiques représentent un groupe très hétérogène morphologiquement, Il se caractérise par des critères communs : le type de Gram, l'absence de la catalase surtout la production de l'acide lactique. Le genre *Lactococcus* regroupe les streptocoques non hémolytiques, homofermentaires et à croissance rapide. Leur sélection nécessite un milieu de culture sélectif. L'objectif de ce travail est d'améliorer un milieu de culture spécifique et sélective des espèces de *Lactococcus*. Différents milieux de culture, M17-Rifampicine, Elliker-Rifampicine, M17-trimithoprime et Elliker-triméthoprime ont été testés sur 40 souches de *Lactococcus* isolées du lait cru de chèvre de la région d'Oran. Après plusieurs essais d'optimisation et études comparatives, le milieu Elliker-trimithoprime a été retenu pour suivre l'isolement spécifique des espèces de *Lactococcus*. Les tests d'identification phénotypique, morphologiques, physiologiques, immunologiques et biochimiques ont confirmé l'appartenance des 40 isolats aux espèces du genre *Lactococcus*. Ce milieu a permis l'isolement sélectif des espèces de *Lactococcus* suivantes : *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetyllactis*, *Lactococcus plantarum* et *Lactococcus raffinolactis*. Ce nouveau milieu de culture possède des caractères spécifiques permettant la sélection des espèces de *Lactococcus*. Le milieu Elliker-trimithoprime est un nouveau outil microbiologique qui a résolu un problème d'isolement des espèces de *Lactococcus* très recherchées en industrie agroalimentaire.

Mots-clefs : milieu de culture, sélection, *Lactococcus*, culture, identification.