

## Recherche et identification de quelques souches de bactéries acétiques prévenant du vinaigre traditionnel des dattes de variété déchets de hamraya

**Encadreur :** Mme Hamdi , Wassila  
**Co-encadreur:** Mme Ben Aissa Atika  
**Présenté par :** Bachi Hanane, Bensayah Sara



### Résumé:

Les produits à base de dattes sont nombreux et diversifiés: le sucre liquide, les pâtes de dattes, les jus, les sirops, l'alcool, le vinaigre traditionnel... (Ould el hadj, 2001).

Le vinaigre produit après double fermentation, premièrement la fermentation alcoolique en milieu anaérobie et la deuxième fermentation c'est la fermentation acétique par *Acetobacter aceti* en milieu aérobie stricte (Boughnou, 1988).

**Objectif :** L'objectif de notre étude est l'identification de quelques souches de bactéries acétiques provenant du vinaigre traditionnel des dattes de variété déchets hamraya. Nous avons procédé premièrement par une recherche suivie d'un isolement et enfin une identification des bactéries cultivées de ce produit issu du savoir faire des populations de la localité d'Ouargla. Deuxièmement nous avons recherché à déterminer la thermo tolérance de ces souches identifiées.

**Mots clés :** Vinaigre traditionnel, datte, hamraya, bactéries acétiques, thermo tolérance des souches.

### INTRODUCTION

Le vinaigre contient peu de microorganismes lorsqu'il est prélevé dans de bonnes conditions, il s'agit essentiellement des levures, des moisissures et des bactéries acétiques (Giraud, 1998). Donc quelles sont les souches bactériennes acétiques provenant du vinaigre traditionnel de déchets de hamraya et quelle sont les souches thermo tolérantes ?

Donc notre étude porte sur une analyse microbiologique se comportant la recherche des souches d'*Acetobacter* issu de vinaigre traditionnel de dattes déchets de hamraya, leur conservation, et enfin une étude de la thermo tolérance de ces souches identifiées

### Matériels et méthodes:

### Résultat et DISCUSSION

**Présentation de la zone de la cuvette d'Ouargla:** effectuée en sud-est d'Alger à 800 km de la capitale d'Alger

**Échantillonnages de vinaigre :** sont collectés, 02 échantillons à partir de vinaigre de variétés déchets de hamraya

### Isolement:

Incubées à 30°C à 48 heures, les colonies observées sur le milieu sélectif Frateur sont différentes entre jaunes, rose, orange et des colonies brunes foncées et claires sont régulières d'un diamètre 4 à 2 mm. (Photo 01)

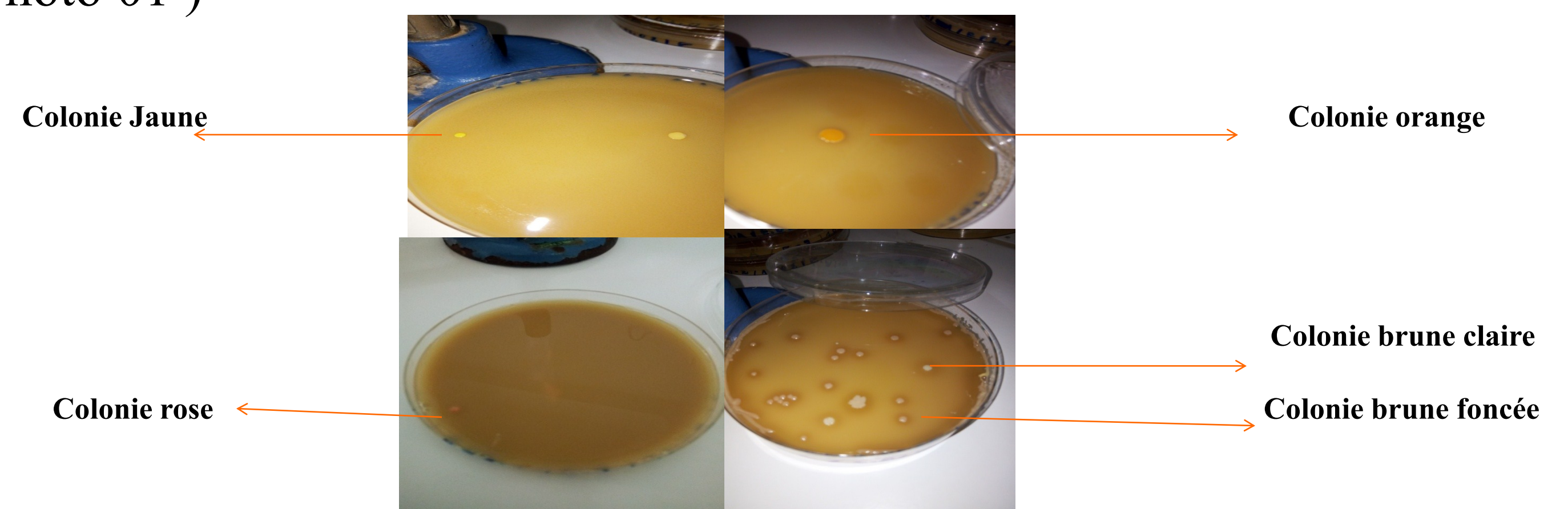
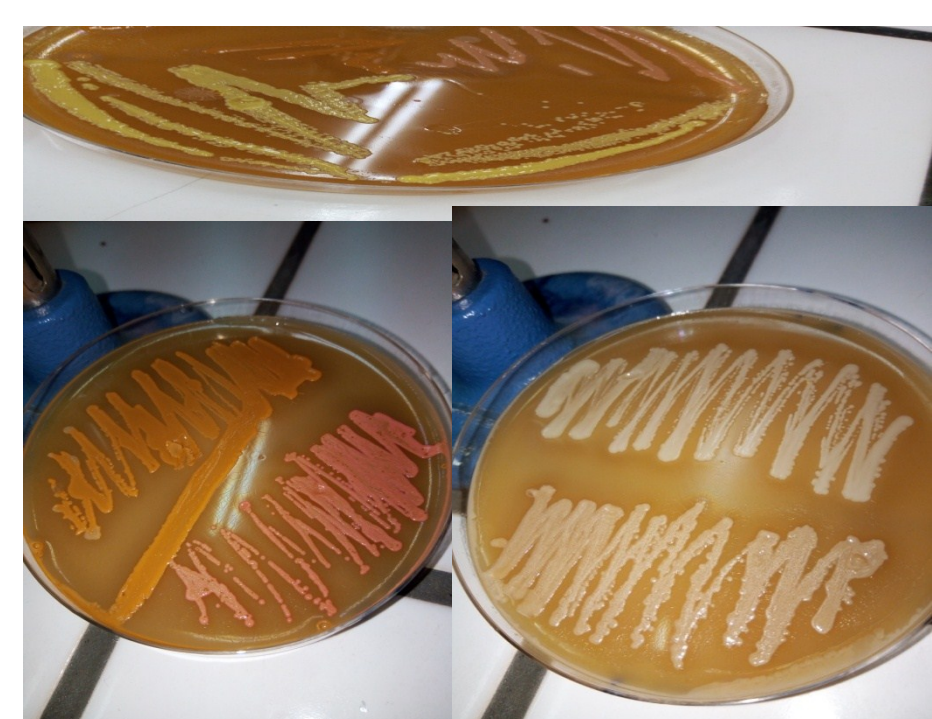


PHOTO 01: ISOLEMENT DES BACTÉRIES ACÉTIQUES

### Purification des souches

Apparaissent des colonies différentes morphologiquement et de couleur très pures: claire, jaune, orange, brune foncée et brune claire et rose.

**Photo 02: Colonies de différente couleur**



### Conclusion:

La recherche et l'identification des bactéries acétiques prévenant du vinaigre traditionnel de dattes variété déchets de hamraya montre que les présences de différentes souches. Il faut accomplir ces résultats par des analyses microbiologiques avec des caractéristiques de ces bactéries.

### Références bibliographiques

Boughnou N., 1988. Essai de production de vinaigre à partir des déchets de dattes. Thèse de Magister, INA (Institut National Agronomique), El-Harrach, 82 p.

Guiraud J.P., 1998. Microbiologie alimentaire. Ed RIA. Dunod. P615.

Ould El Hadj, M.D., Sebihi, A.H., Siboukeur, O., 2001. Qualité hygiénique et caractéristiques physicochimiques du vinaigre traditionnel de quelques variétés de dattes de la cuvette d'Ouargla. Rev. Energ. Ren. : Production et valorisation – Biomasse, pp. 87-9, 164-169.

Les analyses microbiologiques

Purification des souches

Isolements successifs sur milieu FRATEUR milieu solide. (Guiraud, 1998).