

## Recherche et identification de quelques souches de bactéries acétiques provenant du vinaigre traditionnel des dattes de variété déchets de Daghlet Nour

Encadreur : Mme Hamdi Wassila  
 Co-encadreur: Mme Benaïssa Atika  
 Présenté par : Frouhat Aïcha, Drid Amina



### Résumé

Ce travail consiste à utiliser un produit naturel de faible valeur marchand (déchets de datte) qui est transformée traditionnellement en vinaigre de datte, une recherche et identification de quelques souches de bactéries acétiques isolées à partir des échantillons de vinaigre (Hchef daghlet -Nour, de la cuvette de Ouargla). Une étude de l'influence de variation de température et de pH sera effectuée sur les différentes souches des bactéries acétiques sera entreprise.

**Objectif :** La sélection des souches bactériennes de la région du Sahara (des souches locales) thermotolérantes, acidotolérantes et acidothermotolérantes.

**Mots clés :** Vinaigre traditionnel, datte, déchets, identification, bactéries acétiques, acidothermotolérantes.

### Introduction

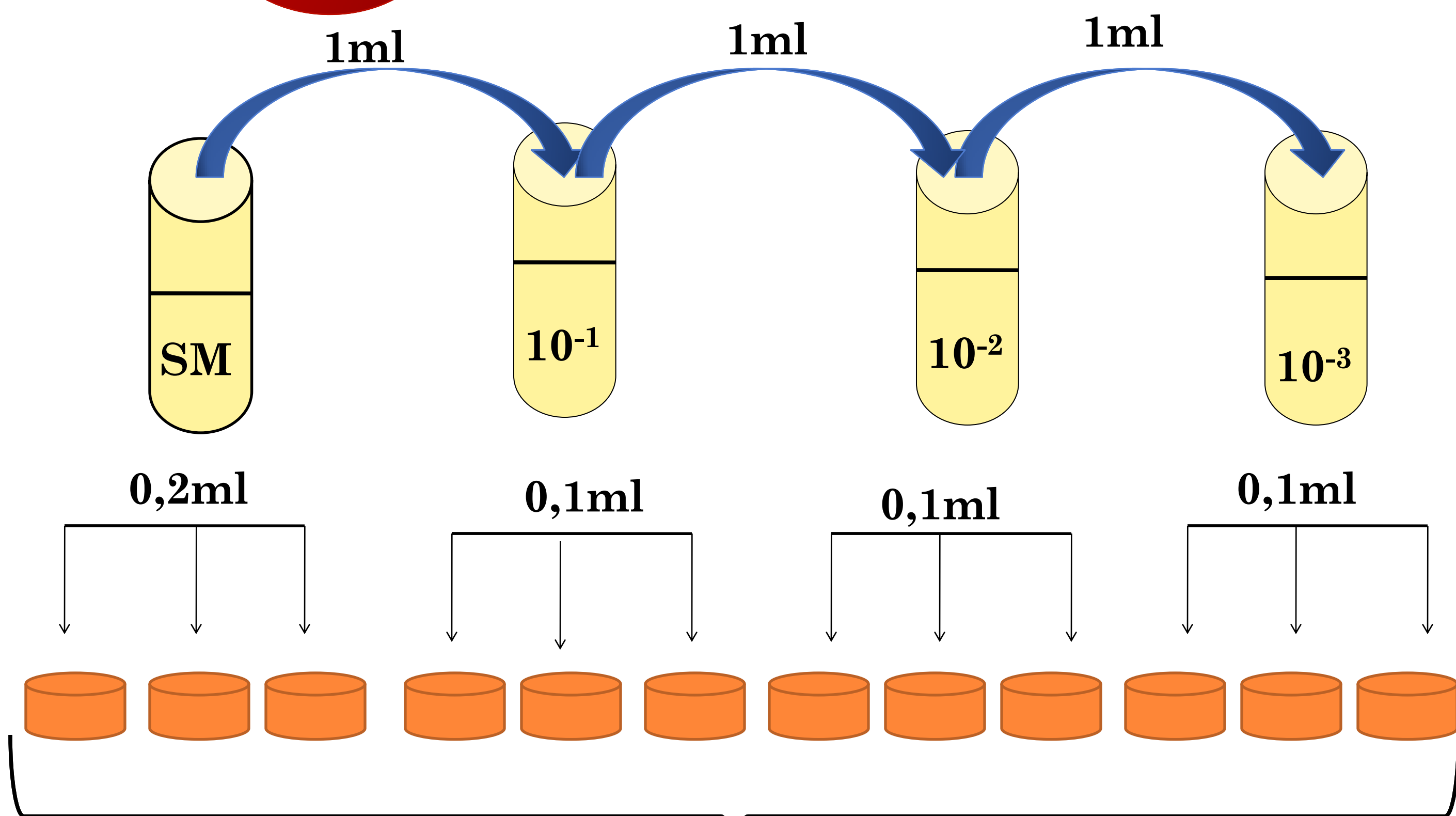
La richesse des déchets de dattes en sucres, et par conséquent du jus extrait, offre la possibilité de préparer une solution alcoolique, par fermentation alcoolique, en anaérobiose par (*Saccharomyces cerevisiae*) qui sera le moût d'acétification par les bactéries acétiques pour la production de vinaigre. (BOURGEOIS ET LARPENT, 1996).

L'objectif de notre travail est la recherche, l'isolement et l'identification de quelques souches de bactéries acétiques locales thermotolérantes, acidotolérantes et acidothermotolérantes issues du vinaigre traditionnel de datte provenant de la cuvette de Ouargla).

### Matériels et méthodes

Échantillonnages de vinaigre : sont collectés, à partir de vinaigre de variétés de Hachef (Deghlet-Nour).

#### Isolement:



incubation à 30°C pendant 48 heures.  
 (GUIRAUD, 1998).

#### Purification des souches

isolements successifs sur milieu FRATEUR solide (Guiraud, 2003)

### Résultat et discussion

#### Isolement

après incubation à 30°C à 48 heures, les colonies observées sur le milieu sélectif Frateur sont de différentes couleurs: jaune et orange clair et foncée et des colonies blanches et des colonies beiges sont régulières d'un diamètre 1 à 2 mm (Photo 01)

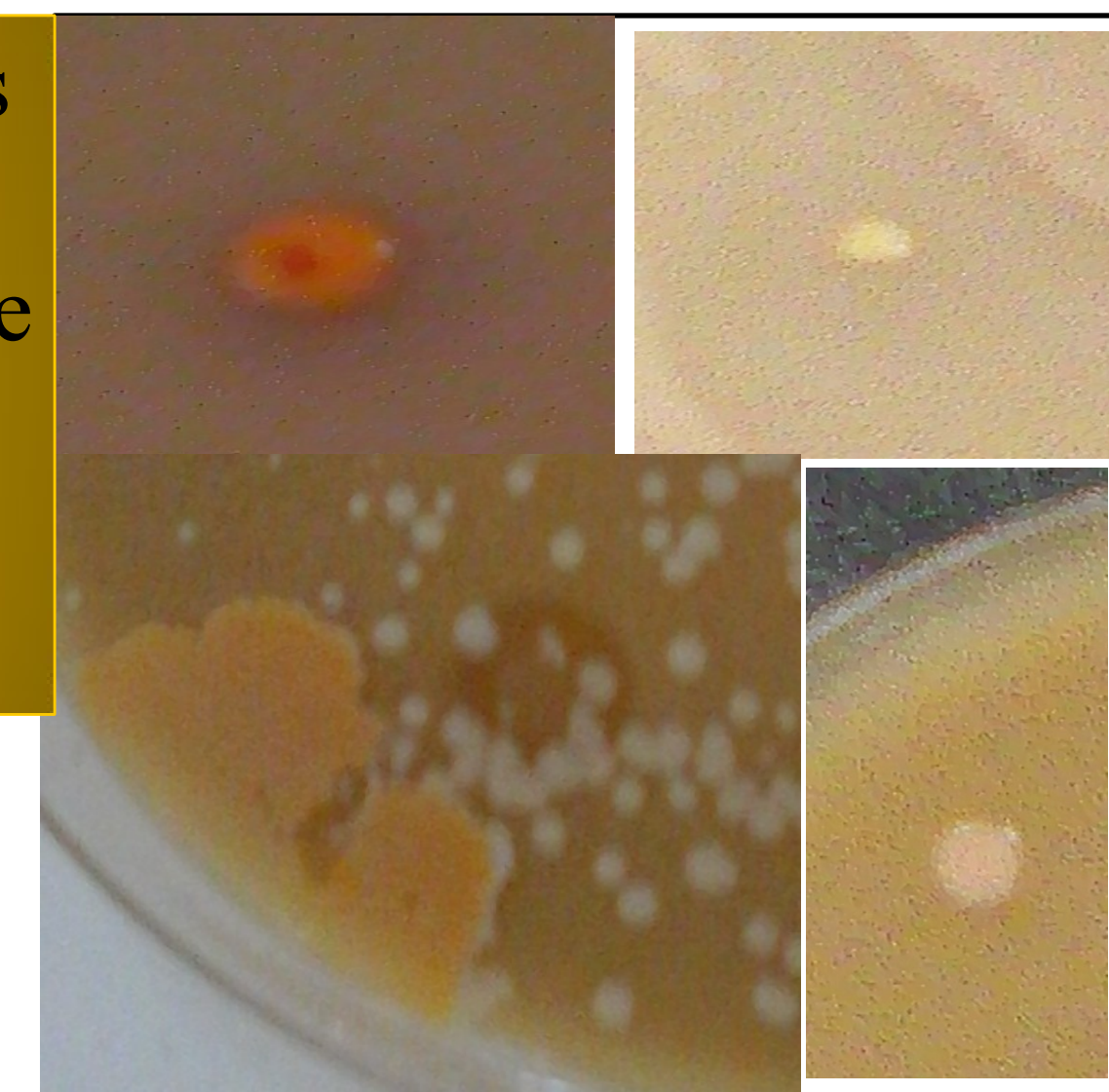


Photo1 : Isolement des bactéries acétiques

#### Purification des souches

Apparaissent des colonies différentes morphologiquement et de couleur très pures claire jaunâtres et blanchâtres.



Photo2: trois colonies de couleur différentes

#### Conclusion

La recherche et l'identification des bactéries acétiques issues du vinaigre traditionnel de dattes dans le sud algérien montre la présence de différentes souches. Il faut vérifier ces résultats par des analyses microbiologiques avec des caractéristiques de ces bactéries.

#### Références bibliographiques

Bourgeois, C.M., Larpent, J.-P., 1996. Microbiologie Alimentaire : aliments fermentés et fermentations alimentaires (Tome 2). Edition Techniques et documentations, 623 p.  
 GUIRAUD J. P., 1998. Microbiologie alimentaire. Ed. DUNOD, Paris : 163 505.  
 Guiraud J.P., (2003). " Microbiologie alimentaire". Ed RIA. Dunod.