

Rosa SLAMANI

Food Technology Laboratory, National Institute of Agronomic Research (INRAA), Algeria

rosa.slam@gmail.com

Comment transformer des ressources biologiques locales en intrants technologiques naturels scientifiquement caractérisés, fonctionnellement maîtrisés et intégrables aux filières agroalimentaires et territoriales ?

1. Intrants enzymatiques

- Protéases
- Lipases
- Oxydases
- Amylases

Positionnement scientifique de l'équipe ACINI dans la Division de Technologies Agro-Alimentaires

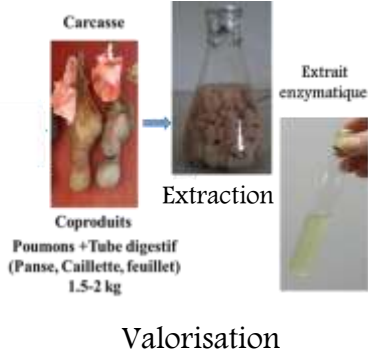


2. Intrants antioxydants

- Polyphénols
- Tocophérols
- Composés terpéniques

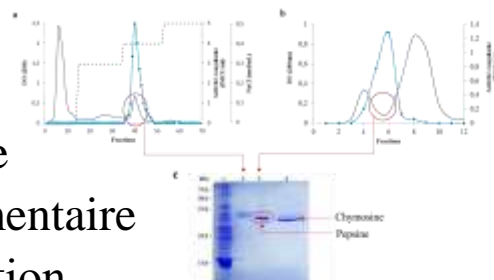
3. Intrants structurants ou stabilisants

- Protéines fonctionnelles
- Polysaccharides
- Extraits végétaux riches en métabolites secondaires



Les travaux développés adoptent une approche structurée en cinq étapes:

1. Sélection de la ressource biologique
2. Optimisation du procédé d'extraction
3. Caractérisation biochimique approfondie
4. Évaluation fonctionnelle en matrice alimentaire
5. Proposition d'indicateurs de standardisation



Une démarche qui permet de passer d'une logique descriptive à une logique de conception technologique.