

Effet de la race sur la qualité physicochimiques et le profil protéique du lait d'ovin

Ameur Ameur A¹., Chougrani F²., Halbouche M¹., Karam N³.

1 : Laboratoire de physiologie animale appliquée, Université de Mostaganem (UMAB)

2 : Laboratoire de Microbiologie et Biologie végétale, Université de Mostaganem [UMAB]

3 : Laboratoire de biologie des microorganismes et biotechnologies, Université d'Oran Es-Sénia
ameurabelkader@gmail.com

Résumé

Dans le but de caractériser le lait d'ovin, nous avons analysé et comparé, dans une première étape du travail, les caractéristiques physico-chimiques chez deux races ovines algériennes : la race Hamra et la race Ouled Djellal élevées au niveau de l'ITELV de Ain Hadjar (Wilaya de Saïda). Les analyses effectuées ont porté sur le pH, la densité, le point de congélation, la matière grasse, les protéines totales, l'extrait sec dégraissé, l'extrait sec total. Les résultats obtenus pour ces paramètres ne montrent pas de différences significatives entre races. La deuxième étape de notre travail a consisté en l'isolement et à la caractérisation des protéines du lait. Pour cela, nous avons utilisé la précipitation à phi des caséines [pH 4,6]. Les fractions ont ensuite été contrôlées par électrophorèse [PAGE] dans différentes conditions [native, en présence d'urée et en présence de SDS]. Les profils électrophorétiques résultants ont permis d'identifier des analogies entre le lait de deux races Hamra et Ouled Djellal. Mais par rapport au lait de bovin, ils ont permis de mettre en relief certaines particularités liées tant aux protéines sériques (α La et β Lg] qu'aux caséines, notamment les α s1-Cn.

Mots clés : lait, caséines, protéines, Hamra, Ouled Djellal.