

## Effet des extraits phénoliques d'*Olea Oleuropea Sylvestris* sur les bactéries psychrotrophes isolées des produits de la pêche

**Oussaid S<sup>1,2</sup>, Houali K<sup>2</sup>, Titouche Y<sup>2</sup>, Guendouzi S<sup>2</sup>, Madani K<sup>1</sup>.**

1 : Laboratoire de Biomathématiques, Biochimie, Biophysique et Scientométrie.

Université de Abderrahmane Mira, Bejaïa 06000, Algérie.

2 : Laboratoire de biochimie analytique et biotechnologie, Université de Mouloud Mammeri,

Tizi Ouzou, Algérie.

*Saliha\_s123@yahoo.fr*

### Résumé

Par leur forte teneur en eau (75 à 80%), les produits de la mer sont les plus fragiles et les plus périssables des denrées alimentaires. De plus, leur conservation à basses températures favorise la propagation des microorganismes psychrophiles notamment quand la chaîne du froid est rompue. Le présent travail a pour objectif la détermination de l'activité antibactérienne des extraits de l'olivier sauvage sur les bactéries psychrophiles.

Il porte sur l'analyse microbiologique de cinq produits de la pêche congelés, l'isolement et l'identification de trois souches psychrophiles, puis l'étude de leur sensibilité aux extraits aqueux et éthanoliques des feuilles d'*Olea europaea sylvestris* par la méthode de des disques.

La flore microbienne psychrophile des produits analysés est constituée de levures et moisissures, de bactéries lactiques, de *Pseudomonas*, de staphylocoques et de streptocoques fécaux. Aucun produit n'a révélé la présence de salmonelles.

Les résultats de l'extraction des composés phénoliques montrent que l'éthanol 96% est le meilleur solvant extracteur (268,206 mg EAG/g ES). L'eau distillée a donné la plus faible teneur.

L'estimation de l'effet antibactérien des extraits phénoliques vis-à-vis de trois souches isolées (*S.aureus*, *Pseudomonas*, *Klebsiella*). Cependant, l'extrait d'oléastre a enregistré une forte activité à l'égard de *S.aureus*, dont le diamètre de la zone d'inhibition est d'environ 22 ±1 mm.

En conclusion, l'étude a révélée que les feuilles de l'oléastre peuvent être utilisées comme agent antimicrobien naturel pour la préservation des aliments.

**Mots clés :** produits de la pêche, psychrotrophes, *Oleastre*, extraits phénoliques, activité antibactérienne.