

Evaluation de la teneur en flavonoides de l'extrait ethanologique de la parche de cafe. BENOUSSAR Nesrine Fatima Zahra, HABI Salim, MEBARKI Abdelouahab et HADDAM Nahida.

Laboratoire de physiologie, physiopathologie et biochimie de la nutrition, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre et Université AbouBekr Belkaïd, Tlemcen.

Email: tahir-fatima-zahra@outlook.fr

La parche de café constitue la coque qui enveloppe le grain de café. Elle est considérée comme un déchet après la récupération des grains de café. Cependant, certaines études montrent que la parche de café contient des composés fonctionnels tels que des fibres alimentaires, des polyphénols et d'autres antioxydants. Les composés phénoliques suscitent un intérêt considérable dans le domaine de l'alimentaire, de la chimie et de la médecine en raison de leur potentiel antioxydant prometteur ; Les éventuels avantages de la consommation des flavonoides pour la santé ont été suggérés de dériver de leurs propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Ils ont également des activités anti-ulcéreuse, anti-cancérogène, et anti-mutagène, La raison de ces activités est le fort caractère antioxydant des flavonoides, qui est basée sur leur capacité à absorber les radicaux libres. Pour cette raison, il y a eu une demande croissante pour les antioxydants d'origines végétales dans les aliments, les boissons et les industries cosmétiques. Représente donc un potentiel économique énorme. Dans ce contexte, l'objectif de la présente étude est de valoriser ce déchet par l'évaluation de la teneur en flavonoides de l'extrait éthanologique de la parche de café.