

## **Caractérisation de la composition biochimique du lait de chèvres kabyles élevées en région montagneuse à Tizi Ouzou.**

**Amroun T.T., Zerrouki N.**

Laboratoire Des Ressources Naturelles, Université Mouloud Mammeri De Tizi-Ouzou.

### **Résumé**

L'objectif de notre étude consiste à identifier les principales lactoprotéines ainsi que leur évolution a travers les saisons.

L'expérimentation s'est déroulée sur deux périodes (estivale 2013 et hivernale 2014) dans la région de Tizirt (36° 53' 20" N 5° 7' 30" E, Nord Algérien) caractérisée par un climat méditerranéen impliquant des températures basses et une pluviométrie importante en hiver. De fortes températures et un taux d'humidité très élevé sont notés au sein de cette région en été. Sur les 160 échantillons de laits collectés au cours des quatre saisons, des laits individuels sont choisis au hasard et soumis à des analyses physico-chimiques [pH, Acidité Dornic et densité] et biochimiques [taux protéique (TP), matières grasses (MG), lactose]. La valeur énergétique déterminée par méthode indirecte notamment la calorimétrie indirecte.

Les paramètres physico-chimiques montrent une stabilité relative notamment celle du pH qui reflète une bonne conservation des échantillons de lait, à l'abri de toute altération des propriétés biologiques de leurs constituants.

L'analyse électrophorétique nous permet d'observer les principales lactoprotéines (caséines et protéines sériques) qui semblent présenter des variations quantitative et qualitative au cours des différentes saisons.

Les données, préliminaires, recueillies et comparés aux données bibliographiques indiquent que lait de chèvre Kabyle est un produit intéressant ayant une bonne valeur énergétique, en relation avec sa richesse protéique et lipidique, et une bonne digestibilité en rapport avec sa faible teneur en lactose. Ce lait mérite de ce fait d'être valorisé et exploité par l'industrie laitière et fromagère au niveau local.

**Mots clés** : composition, lait, biochimie, chèvre kabyle.