CIHEAM
Options Méditerranéennes

Rapport de synthèse de l'atelier "Technologie et qualité de la datte"

Benchabane A.

in

Ferry M. (ed.), Greiner D. (ed.).
Le palmier dattier dans l'agriculture d'oasis des pays méditerranéens

Zaragoza : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 28

1993
pages 209-214

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=96605891

To cite this article / Pour citer cet article

Benchabane A. **Rapport de synthèse de l'atelier "Technologie et qualité de la datte".** In : Ferry M. (ed.), Greiner D. (ed.). *Le palmier dattier dans l'agriculture d'oasis des pays méditerranéens* . Zaragoza : CIHEAM, 1993. p. 209-214 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 28)

CIHEAM

http://www.ciheam.org/
http://om.ciheam.org/

Résumés des communications de cet atelier

Caractérisation des substances pectiques et évaluation des autres composés pariétaux au cours de la maturation de deux variétés de dattes d'Algérie

Benchabane A.*, Meftah F.*, Saadi A.*

Durant les différents stades de développement de deux variétés de dattes algériennes, les composés de la paroi végétale sont à leur minimum au stade mûr (Tamar). La paroi cellulaire de la datte mûre est pauvre en pectines (3% MS de datte) mais riche en fibres (6 à 8% MS) et, plus particulièrement, en hémicelluloses. D'autre part, les pectines extraites sont des molécules à masse moléculaire viscométrique moyenne (Mv = 50 000) ayant une teneur faible en acide anhydrogalacturonique (50% MS) et une teneur élevée en oses neutres (20% MS). Leur degré d'estérification supérieur à 50%, en fait des pectines hautement méthylées (HM).

*Institut National Agronomique El-Harrach, 16200 Alger, ALGERIE

Les composés pariétaux de la datte au cours de la maturation

Benchabane A.*, Meftah F.*, Saadi A.*

Au cours de la maturation et du stockage, la datte subit certaines évolutions qui affectent la fermeté, la couleur et les caractères organoleptiques du fruit. Parmi les agents qui interviennent dans la modification de la fermeté de la datte, il y a les constituants pariétaux : les pectines, la cellulose, les hémicelluloses et la lignine. Ce travail a pour objet le fractionnement des composés pariétaux, au cours des stades de développement, des deux variétés de dattes d'Algérie 'Deglet Nour' et 'Ghars' avec un intérêt particulier accordé aux substances pectiques.

*Institut National Agronomique El-Harrach, 16200 Alger, ALGERIE

Impact de protections mécaniques sur la qualité des dattes

Ben Othman Y.*, Reynes M.**, Bouabidi H.***

Parmi les problèmes majeurs de la production des dattes en Tunisie, nous pouvons citer les risques d'altération des fruits en année pluvieuse, les problèmes liés aux vents de sable, les problèmes de pourriture des fruits, ou d'infestation des fruits par un Lépidoptère (*Ectomyeloïs ceratoniae*). L'Institut National de la Recherche

Agronomique de Tunisie (INRAT), par le biais du Centre de Recherches Phoenicicoles de Degache (CRPh) et le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement - Département des Productions Fruitières et Horticoles (CIRAD-FLHOR) ont mené une étude commune ayant pour objectif principal de tester sept types de protections mécaniques : trois films en polyéthylène perforé de couleur différente, des feuilles de kraft simple, des feuilles de kraft paraffiné, une moustiquaire de 600 microns, et une de 900 microns. Les analyses ont montré qu'il y avait globalement peu de différences significatives entre les témoins et les régimes protégés en ce qui concerne les caractéristiques physico-chimiques des fruits (poids, dimensions, couleur), et les taux de dattes tachées. Cependant, les moustiquaires ont donné des résultats intéressants sur les taux d'infestation des dattes ; ceci peut avoir des retombées économiques non négligeables, d'autant plus que ces protections sont réutilisables pendant plusieurs années, contrairement aux autres types de bâches. D'autre part, certaines protections plastiques pourraient favoriser un avancement de la maturation, en permettant une augmentation de la température et de l'humidité à l'intérieur des sachets. Des études complémentaires concernant ces deux aspects ont lieu en 1995.

*s/c de J.-Ph. Tonneau, CIRAD - SAR, B.P. 5035, 34032 Montpellier Cedex 1, FRANCE
**CIRAD-FLHOR, B.P. 5035, 34032 Montpellier Cedex 1, FRANCE
***Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie, Centre de Recherches Phoenicicoles de Degache, 2260 Degache, TUNISIE

Influence des pollens sur la maturation et la qualité de la datte

Bouabidi H.*, Rouissi M.B.*

La métaxénie, ou influence des pollens sur les fruits du palmier dattier et leurs graines, présente une grande importance dans les oasis tunisiennes où les premières pluies d'automne endommagent certaines années une bonne partie de la récolte. Dans ce cadre, 74 pollinisateurs différents sont étudiés pour sélectionner et multiplier ceux qui présentent certains critères et plus particulièrement : (i) l'avance de l'époque de maturation ; (ii) l'amélioration de qualité de la datte.

Six pollens se sont montrés inducteurs de précocité (DG9, DG4, DF4-1, HF4-1, HF4-3 et HF4-5). Cette induction de précocité dépend aussi de la variété femelle. Les pollens qui donnent la meilleure qualité sont ceux qui n'induisent aucune précocité.

*Institut National de la Recherche Agronomique Tunisie, Centre de Recherches Phoenicicoles de Degache, 2260 Degache, TUNISIE