

## **Effet d'addition de la datte *Phoenix canariensis* et différents déchets alimentaires sur les propriétés physico-chimiques et sensorielles des bonbons gélifiés**

**Mohamed Turki<sup>1\*</sup>, Ahmed Snoussi<sup>1</sup>, Nabih Bouzouita<sup>1</sup>, Giuseppe Zeppa<sup>2</sup>**

*1-École Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis, Laboratoire d'Innovation et de Valorisation pour une Agroalimentaire Durable, 58 Av. Alain Savary, 1003 Tunis El Khadra, Tunisie*

*2- Département des sciences agricoles, forestières et alimentaires (DISAFA), Université de Turin, Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco (TO), Italie*

### **RÉSUMÉ**

Les bonbons gélifiés sont un aliment apprécié des consommateurs, surtout des enfants. Son enrichissement en ingrédients fonctionnels pourrait montrer un effet intéressant sur la santé humaine. Cette étude visait à définir les caractéristiques structurales et chimiques, notamment celles des quantités des polyphénols dans les bonbons à la pomme préparés avec différents pourcentages (2, 4 et 6 %) de produits dérivés du raisin (Muscat, Chardonnay, Barbera et Pinot Noir), de pelure de fève de cacao (CBS), de parche de café et de poudre de datte des canaris, ainsi que d'évaluer l'acceptation globale de ces produits par les consommateurs. L'enrichissement a été réalisé en remplaçant différents pourcentages de purée de pommes par des déchets en poudre. Les bonbons à la gelée avec les déchets de datte canari et de pinot noir ont montré les quantités les plus élevées de composés polyphénoliques (6,18 et 4,54 mg GAE/g DW, respectivement) et la capacité antioxydante la plus élevée (24,04 et 26,54  $\mu\text{mol TE/g DW}$ , respectivement) tandis que les bonbons de parche de café avaient les valeurs les plus basses. En général, l'utilisation de déchets en poudre dans la production de bonbons a augmenté la dureté, les quantités de polyphénols et de fibres, ainsi que la capacité antioxydante. L'analyse sensorielle a montré que les bonbons obtenus avec de la poudre de la parche de café avaient la moindre appréciation générale à 6% de substitution. Cependant, aucune différence significative n'a été enregistrée entre le groupe témoin et les bonbons à 2 et 4 % de substitution pour tous les déchets.

*Mots-clés : sous-produit, valorisation, polyphénol, pouvoir antioxydant, bonbon, datte *Phoenix canariensis**