

Candidature Post-Doc

Vous êtes Docteur et vous souhaitez déposer votre proposition de candidature dans le cadre du dispositif MOBIDOC Post-Doc, merci de remplir les champs suivants :

Nouvelle édition MOBIDOC : Vers l'Excellence



Informations sur le Docteur :

Nom : *

Hamdi

Prénom : *

Hania

Adresse : *

BP 47, Chott-Meriem 4042

Ville : *

Chott-Meriem

Code postal :

4042

Gouvernorat : *

Sousse



Tél. mobile : *

55443083

Email : *

hania_hamdi@yahoo.fr

Expérience professionnelle (s'il y en a) :

Informations à propos du diplôme de doctorat et des travaux de recherche et innovation (R&I) envisagées

Etablissement universitaire d'obtention du doctorat : *

ISA Chott-Meriem

Structure de recherche du doctorat : *

Département des ressources animales, d'agro-alimentaire et du développement rural

Discipline à laquelle appartient le diplôme de doctorat : *

Agriculture Durable (Production animale: qualité des produits des animaux)

Année d'obtention : *

2017

Intitulé de la thèse : *

Caractérisation du parcours, de la qualité bouchère, des propriétés musculaires et de la qualité de la viande des agneaux élevés sur parcours ou en bergerie supplémentés par des grignons d'olive

Bref descriptif de la thèse : *

L'objectif principal est de caractériser la viande d'agneau produite sur un parcours naturel amélioré avec une légumineuse arbustive qui est le *Medicago arborea* et de le comparer par rapport à celui produit en bergerie et ayant la même quantité d'aliment concentré. Le deuxième objectif est d'étudier les effets de la supplémentation en grignons d'olive. Ces grignons représentent un apport supplémentaire à la ration de base et pourraient affecter les qualités nutritionnelles, sensorielles et la stabilité des lipides et de la couleur de la viande.

Les résultats obtenus montrent bien que l'engraissement des agneaux sur parcours amélioré par *Medicago arborea*, avec un apport modéré d'aliment concentré, présente l'avantage de produire une viande maigre avec une bonne qualité nutritionnelle, favorable à la valeur santé des acides gras pour l'homme, et une meilleure stabilité aux processus de peroxydation lors de la conservation. De point de vue sensorielle, cette viande semble être plus appréciée.

Quant à la supplémentation en grignons d'olive, elle a eu peu d'effets sur les performances de croissance, la qualité de la carcasse et de la viande, ainsi que sur la stabilité des lipides et de la couleur de la viande. Globalement, les résultats obtenus montrent bien que l'introduction de grignons d'olive avec un taux de 20% MS de la ration des agneaux sur parcours ou en bergerie, n'affecte pas négativement les performances zootechniques et bouchères. Quant à la qualité des lipides et leur stabilité, les grignons d'olive dans cet essai et contrairement à ce qui est attendu n'ont eu aucun effet probablement à cause de leur teneur relativement faible en composés secondaires.

Thème(s) de R&I envisagés dans le cadre du projet MOBIDOC : *

Valorisation des bio-ressources en alimentation animale et leur effets sur la qualité des produits des animaux d'élevage

A quel(s) secteur(s) d'activité(s) pourrait éventuellement appartenir l'organisme bénéficiaire d'accueil visé ? *

Production animale, Industries agroalimentaires, Industries de fabrication d'aliments concentrés

Informations complémentaires (s'il y a lieu) :

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms