

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 : *

HACHICHA

Prénom : *

Rim

Adresse : *

15 Avenue Youssef Rouissi Manar 2

Ville : *

Tunis

Code postal :

2092

Gouvernorat : *

Tunis



Tél. mobile : *

26395141

Email : *

rimhachicha@yahoo.fr

Expérience professionnelle (s'il y en a) :

Enseignante contractuelle

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

Etablissement universitaire d'obtention du doctorat : *

Institut National des Sciences Appliquées et de Technologie

Structure de recherche du doctorat : *

Laboratoire d'Ecologie et de Technologie Microbiennes : Equipe de Biocatalyse et Enzymes Industrielles

Discipline à laquelle appartient le diplôme de doctorat : *

Génie Biologique

Année d'obtention : *

2016

Intitulé de la thèse : *

Étude des activités enzymatiques endogènes de l'olive impliquées dans le processus d'oxydation et leurs impacts sur les profils phénolique et volatil de l'huile d'olive vierge.

Bref descriptif de la thèse : *

Le travail consiste à étudier les activités enzymatiques endogènes de l'olive, impliquées dans le processus d'oxydation (POX : peroxydase ; PPO : polyphénoloxydase, β -GL : β -glucosidase, LOX : lipoxygénase et HPL : hydroperoxyde lyase), en fonction de plusieurs facteurs comme la variété, le degré de maturation et les conditions de stockage des olives et voir leurs impacts sur les profils phénolique et volatil de l'huile d'olive vierge (HOV). Les résultats de l'étude enzymatique ont montré une grande variation des activités enzymatiques endogènes de l'olive (β -GL, POX et PPO) en fonction des facteurs déjà mentionnés. Un profil enzymatique similaire entre les olives fraîchement récoltées et celles stockées à 4°C a, par ailleurs, été obtenu. Concernant le profil phénolique de l'HOV, les résultats ont montré un effet considérable de ces facteurs sur la composition phénolique de l'HOV. Une diminution significative de la plupart des composés phénoliques a, en effet, été enregistrée durant le stockage des olives. Une corrélation positive entre la teneur des HOVs Oueslati, Chétoui ST et Chemlali ST en composés phénoliques et le degré de maturation des olives a, néanmoins, été déterminée. La variation quantitative en ces composés pourrait résulter essentiellement de la variation du profil enzymatique de l'olive au cours de la maturation des fruits. Une différence quantitative de la composition volatile de l'huile d'olive lors de la maturation et du stockage des olives a été aussi observée. Concernant les phénols volatils, les résultats ont montré que les olives Arbéquina ont été les plus affectées par la haute température de stockage, étant donné que la formation de la plupart de ces composés et en particulier les dérivés de 4-éthyl et 4-vinyle phénol et guaiacol a été plus marquée dans les HOVs extraites des olives Arbéquina stockées à 25°C.

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

Optimisation du procédé d'extraction de l'huile d'olive vierge notamment l'étape de malaxage afin d'étudier l'influence des facteurs technologiques (la température, le temps de malaxage, l'eau ajoutée et la présence d'oxygène...) sur les activités enzymatiques d'oxydation et leurs répercussions sur la qualité de l'huile d'olive vierge obtenue (profils phénolique et volatil).

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

Industries de production/transformation de l'huile d'olive, Huileries

Informations complémentaires (s'il y a lieu) :

Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google.

Google Forms