

Nom et Prénom : SBAI NABIL

Date de soutenance : 01/10/2024

Directeur de Thèse : ABOUSSALEH YOUSSEF

Sujet de thèse :

Etude de la qualité physicochimique et organoleptique des fraises et des poires et leurs valorisations en industrie alimentaire au Maroc

Résumé:

L'objectif de cette étude est d'analyser les facteurs de variation de la qualité gustative des fraises vue que d'importantes fluctuations de la qualité des fraises sont observées par les consommateurs. Cette dernière est influencée par de nombreux facteurs y compris la variété et la maturation du fruit. Les paramètres qualitatifs en particulier la teneur en sucres, se sont montrés significativement différents d'une variété à l'autre comme le cas de la variété Sabrina qui se caractérise par un gout sucré plus que celui de Fortuna surtout vers la fin de la saison au cours de laquelle elle est arrivée à une valeur maximale estimée de 10.9%. Alors que la teneur en sucre chez les fraises de Fortuna n'a pas dépassé 9.3%. Ce paramètre est fortement influencé par la période de récolte. Le stade de maturité influence beaucoup plus le pH, la fermeté et l'intensité aromatique. La teneur en acidité et la fermeté des fruits ont diminué lors du mûrissement ». Cependant, les arômes se sont principalement développés pendant la dernière phase de maturation.

Mots clés : Fraise, Variété, Stade de maturité, facteurs, qualité, Fortuna, Sabrina.

Abstract:

The objective of this study is to analyze the factors of variation of the taste quality of strawberries given that significant fluctuations in the quality of strawberries are observed by consumers. The latter is influenced by many factors including the variety and ripening of the fruit. The qualitative parameters, in particular the sugar content, were found to be significantly different from one variety to another, as in the case of the Sabrina variety, which is characterized by a sweeter taste than that of Fortuna, especially towards the end of the season in during which it reached an estimated maximum value of 10.9%. While the sugar content in Fortuna strawberries did not exceed 9.3%. This parameter is strongly influenced by the harvest period. The stage of maturity has a greater influence on pH, firmness and aromatic intensity. The acidity content and firmness of the fruits decreased during ripening". However, the aromas mainly developed during the last phase of maturation.

Keyword: strawberries, variety, maturity stage, factors, quality, Fortuna, Sabrina.