

**Mots clés :** Farines infantiles, qualité biochimique, qualité microbiologique, conservation

**A1O082 Evolution de la qualité marchande du niébé stocké en présence des feuilles de *Lippia multiflora* (thé de savane) dans un système de triple ensachage**

**KONAN Kouakou Constant<sup>1\*</sup>**, FOFANA Ibrahim<sup>1</sup>, NIAMKETCHI Jules Léonce<sup>1</sup>, BIEGO Henri<sup>1</sup>, KOUADIO Kouamé<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Unité Eco-Epidémiologie, Département Environnement et Santé, Institut Pasteur de Côte d'Ivoire

\*Email de l'auteur correspondant : [konankconstant@yahoo.fr](mailto:konankconstant@yahoo.fr)

**Résumé**

La conservation de la qualité des grains de niébé stocké en présence de plante à propriétés biopesticides non nocifs à la santé et à l'environnement mérite d'être valorisée afin de limiter la dépendance des producteurs à l'utilisation des pesticides de synthèse. La technique de stockage utilisée est le triple ensachage contenant des feuilles de *Lippia multiflora*. Les paramètres de la qualité marchande (humidité, dommages et pertes de poids) des grains de niébé ont été évalués pendant 8 mois de stockage. L'analyse de variance sur les paramètres de la qualité marchande du niébé stocké, a montré une influence significative entre le type de conditionnement et la durée de stockage. Ainsi, les taux d'humidité (de  $10,03 \pm 0,21$  % à  $12,10 \pm 0,10$  %), de dommages (de  $3,25 \pm 0,07$  % à  $11,18 \pm 0,01$  %), pertes de poids (de  $0,28 \pm 0,08$  % à  $4,03 \pm 0,27$  %), du niébé stocké dans les sacs à triple ensachage avec différentes proportions de biopesticide ont été significativement plus bas que ceux enregistrés dans le sac témoin tissé en polypropylène et dans le sac témoin à triple ensachage durant la période de stockage. Les résultats obtenus semblent indiquer une stabilité de la qualité des grains de niébé stocké pendant 8 mois dans les sacs à triple ensachage contenant différentes proportions des feuilles de *Lippia multiflora*. Une proportion d'au moins 1,26 % des feuilles de *Lippia multiflora* dans les sacs à triple ensachage est préconisée pour une meilleure préservation de la qualité marchande des grains de niébé stockés.

**Mots clés :** Niébé, qualité marchande, stockage post-récolte, triple emballage, biopesticide

**A1O086 Risque de consommation de la viande bovine braisé (Choukouya) dans deux grandes zones d'élevage de bovine (Bouaké, Korhogo)**

**DIBI Boudouin Diane Aya Emmanuel<sup>1\*</sup>**, N'GORAN-AW Bla Essan Zita, AKMEL Djedjro Clément, TANO Kablan, ASSIDJO Nogbou Emmanuel

<sup>1</sup>UFR Agriculture-Ressources Halieutiques-Agro Industries, Université Polytechnique de San Pédro

\*Email de l'auteur correspondant : [boudouin.dibi@gmail.com](mailto:boudouin.dibi@gmail.com)

### Résumé

La viande bovine de type barbecue (*Choukouya*), est consommée par la population, lors des sorties et cérémonies. Cependant, ce mets présente des défauts d'hygiène sanitaire lors de sa vente et de sa transformation conduisant à des infections alimentaires. L'objectif de l'étude est d'évaluer le risque de toxi-infection lié à la consommation du « *Choukouya* ». Au total, 54 échantillons de « *Choukouya* » ont été collectés à Bouaké et Korhogo. *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium spp.* et *Salmonella spp.* ont été recherchés selon les normes françaises. Les résultats ont montré des taux de contamination allant de 66 à 100 %. Au total, 89 % d'échantillons de « *Choukouya* » analysés ont montré des charges microbiennes au-delà de la limite d'acceptabilité et *Salmonella spp.* a été isolé dans 11,1 %. La probabilité d'ingestion du « *Choukouya* » contaminé était de 0,52. L'enquête de consommation a révélé que la consommation du « *Choukouya* » était quotidienne chez 12,9 % des personnes enquêtées. Après la consommation du « *Choukouya* », 16,4 % des consommateurs ont rapporté une toxi-infection dont les symptômes majoritaires ont été la diarrhée (63,6 %) et la fièvre (22,7 %). La fraction étiologique et la fraction étiologique du risque sont évaluées respectivement à 84 et 77 %. Le « *Choukouya* » vendue dans les rues de Bouaké et Korhogo représente un potentiel risque de toxi-infection pour le consommateur. La prévention de ces toxi-infections réside dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène afin de préserver la santé du consommateur.

**Mots clés :** Viande bovine, sécurité alimentaire, Toxi-infections alimentaires

### **A10090** Index glycémique des biscuits fortifiés à base de farines de blé et d'amande de *Terminalia catappa*

**MEITE Alassane**<sup>1\*</sup>, BAKAYOKO Losséni<sup>1</sup>, YOBOUET Kouamé Hermann<sup>1</sup>, COULIBALY Kati Seraphin<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratoire Biologie et santé, UFR Biosciences, Université Félix Houphouët-Boigny, 22 BP 582 Abidjan 22, Côte d'Ivoire

\*Email de l'auteur correspondant : [almeite@yahoo.fr](mailto:almeite@yahoo.fr)

### Résumé

L'index glycémique (IG) permet de classer les différents aliments contenant des glucides en fonction de leur capacité à agir sur la glycémie, après la prise alimentaire. La farine de blé utilisée dans les biscuits est principalement constituée de glucides. Une substitution de cette farine de blé par celle de l'amande de *Terminalia catappa* peut-elle impacter le pouvoir glycémique des biscuits issus du mélange de farines ? La présente étude a été donc menée dans ce sens. La farine de blé est substituée aux taux de 0 %, 10 %, 20 %, 30 % et 40 % par celle d'amandes de *Terminalia catappa* pour la fabrication des biscuits que sont respectivement BFB, BFTC10, BFTC20, BFTC30 et BFTC40. L'index glycémique des biscuits a été ensuite déterminé sur des rats pesant en moyenne 145 à 155 g et âgés de 12 à 13 semaines. L'IG des biscuits BFB était de  $78,88 \pm 22,60$  et était le plus élevé. Quant aux biscuits composites, leurs