

# ***Valorisation biotechnologique des laits fermentés locaux comme sources de bactéries productrices de biosurfactants utilisables comme bioconservateurs en industries agro-alimentaires***



**ETABLISSEMENT PORTEUR :** Université de Ngaoundéré (Cameroun)

## **DESCRIPTION**

Le lait cru issu de la traite journalière représente la principale source de revenus quotidiens des éleveurs de bovins des hautes savanes guinéennes et des savanes soudano-sahéliennes du Cameroun et du Tchad en particulier et ceux de la sous-région Afrique centrale en général. Cependant, ces éleveurs sont confrontés à de nombreuses difficultés notamment d'ordre structurel et infrastructurel pour produire de façon hygiénique le lait frais et l'acheminer en temps opportun vers les consommateurs et les transformateurs si bien que cette denrée alimentaire subit très fréquemment des détériorations engendrant ainsi des pertes post-productions. Ces pertes entraînent indubitablement une diminution des revenus au niveau familial avec comme conséquences une baisse du niveau de vie. Pour augmenter la durée de conservation des laits crus récoltés, certains éleveurs produisent localement des laits fermentés pour contourner les pertes post-productions. Mais, les laits fermentés produits sont beaucoup plus appréciés et habituellement consommés par les populations autochtones que les populations allochtones, et cela d'autant plus que certains de ces laits fermentés ont un goût acide très prononcé. Pour pallier à ces problèmes de pertes post-productions, de restriction des consommateurs de laits fermentés produits localement et de baisse de revenus des éleveurs, une approche biotechnologique de revalorisation du secteur laitier serait envisageable et consisterait à vulgariser les procédés de fabrication des laits fermentés locaux et utiliser leur flore microbienne pour produire des bioconservateurs utilisables en industries agro-alimentaires pour prolonger la durée de vie des denrées périssables.

## **OBJECTIFS :**

- étudier la biodiversité de la flore microbienne des laits fermentés échantillonnés dans les zones d'études (Cameroun, Tchad), productrice de biosurfactants à haut rendement ;
- caractériser les biosurfactants produits ;
- appliquer les biosurfactants à la conservation des aliments ;
- mettre au point d'un starter capable de produire les biosurfactants et fermenter le lait.

## **ÉQUIPE PROJET:**

- Augustin Mbawala (Porteur) – Université de Ngaoundéré
- Robet Ndjouenkeu – Université de Ngaoundéré
- Pierre D. Mbougueng – Université de Ngaoundéré
- Jean-Baptiste Bike Mbah – Université de Ngaoundéré
- Nadège Nganou Donkeng – Université de Ngaoundéré
- Koussou Mian-Oudanang – Institut de recherche en élevage pour le développement (Tchad)
- Ramona Suharoschi - Université des sciences agricoles et de médecine vétérinaire de Cluj-Napoca (Roumanie)

## **PARTENAIRES**

AUF, Université de Ngaoundéré, Institut de recherche en élevage pour le développement, Université des sciences agricoles et de médecine vétérinaire de Cluj-Napoca