

# 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 : \*

GHAZOUANI

Prénom : \*

Tesnime

Adresse : \*

3 Bis rue Imen souhnoun

Ville : \*

Manouba

---

Code postal :

2010

---

Gouvernorat : \*

La Manouba ▼

Tél. mobile : \*

21483008

---

Email : \*

Tesnim.Ghazouani@insat.rnu.tn

---

Expérience professionnelle (s'il y en a) :

vacataire INSAT, encadrement

---

---

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

Etablissement universitaire d'obtention du doctorat : \*

INSAT

---

Structure de recherche du doctorat : \*

Département de chimie biologie de l'INSAT

---

Discipline à laquelle appartient le diplôme de doctorat : \*

Génie biologique

---

Année d'obtention : \*

2019

---

Intitulé de la thèse : \*

Etude des caractéristiques alimentaires de la Bsissa en Tunisie : Analyse Biochimique,  
Toxicologique et étude des molécules bio-actives

---

## Bref descriptif de la thèse : \*

Le présent travail a été mené dans un premier temps, pour déterminer les propriétés nutritionnelles et technologiques de six échantillons de Bsissa. Dans cette partie la quantification des polyphénols et le pouvoir antioxydant ainsi que l'identification des polyphénols majoritaire de 34 échantillons de Bsissas a été aussi faite. Dans une deuxième partie, une investigation des produits générés lors du processus de torréfaction des ingrédients de Bsissa ; voir le HMF, le furfural et l'acrylamide a été réalisée. Dans une troisième partie, l'extrait de coing a été investigué en terme de pouvoir antioxydant, teneurs en polyphénols et pouvoir anti corrosif. L'extrait de coing plus l'extrait de caroube et l'extrait de myrte ont servi à produire 10 mélanges dont l'optimum est utilisé pour fortifier la Bsissa. Les principaux résultats, ont montré que le type de céréale et les suppléments éventuellement utilisés dans la préparation traditionnelle de la Bsissa avaient une influence sur ses propriétés nutritionnelles et technologiques. Les valeurs de teneurs en eau des différentes farines de la Bsissa (3,98 à 6,38 g / 100 g) prouvent le faible risque de contamination par des champignons. Une teneur élevée des protéines (06,44 à 24,19 g / 100 g) des glucides (33,68 à 47,39 g / 100 g) et des valeurs énergétiques (202,64 à 293,42 Kcal / 100 g) font de la Bsissa un bon régime pour une longue journée. Les teneurs en polyphénol de Bsissa (0,87 à 3,97 g / Kg) et son pouvoir antioxydant (19,34-922,48 mg TEAC / Kg ; 114,32-1306,71 mg TEAC / Kg et 137,14-3365,36 mg Fe<sup>2+</sup> / Kg respectivement pour le test DPPH ; ABTS et FRAP) sont élevés comparant au produit à base de céréales mais modeste par rapport aux autres sources tels que les fruits. L'analyse par HPLC-DAD a révélé quatre polyphenols majoritaires présents presque dans tous les échantillons de Bsissa soit l'acide caféique (ND-150,4 mg / Kg) et l'acide rosmarinique (ND-740,3 mg / Kg) en tant qu'acides polyphénoliques, le quercétine-3-glucoside (ND-194,8 mg / Kg) et l'hespéridine (ND-586,6 mg / Kg) en tant que flavonoïdes. L'analyse et la quantification du sous-produit de torréfaction (HMF, furfural et acrylamide) dans les différents échantillons de la Bsissa en utilisant la HPLC-DAD n'ont révélé aucune détection d'acrylamide, par contre le HMF et le furfural ont été détectés dans la plupart des échantillons de Bsissa. Les résultats indiquent que le contenu dans notre produit en HMF ne dépasse pas 24,71 mg / 100 g ; résultats inférieur à la dose journalière tolérée mentionnée par les scientifiques. L'analyse en composantes principales et la classification hiérarchique ont montré que le type de céréale utilisé pour fabriqué la Bsissa influence la quantité de HMF et de furfural. Et à la fin, la fortification de Bsissa par le mélange optimum d'extrait de myrte et de coing (1 :1) a amélioré 4 fois le pouvoir antioxydant de Bsissa et 3 fois sa teneur en polyphénols.

---

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

recherche et développement dans le secteur agroalimentaire et/ou des médicaments

---

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

recherche et développement dans le secteur agroalimentaire et/ou des médicaments

---

Informations complémentaires (s'il y a lieu) :

---

---

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

Google Forms