

Ces dernières années, les consommateurs s'orientent de plus en plus vers les produits biologiques et de terroir. Actuellement, les procédés utilisés pour la désamérisation des olives de table sont de type chimique : traitement par la soude caustique à différentes concentrations. Du fait du risque de présence de résidus de l'alcali dans le produit fini, ce type de traitement n'est pas sans danger pour la santé des consommateurs. D'ailleurs, l'utilisation de la soude dans la désamérisation des olives de table a été interdite dans beaucoup de pays. En conséquence, Il nous paraît judicieux de rechercher d'autres procédés de substitution de type "technologie douce" qui sauvegardent au mieux les propriétés originelles de la matière première. Pour cela, nous exploitons deux types de traitements traditionnels des olives, utilisés à ce jour dans certaines régions de Kabylie (Bejaia) : 1- désamérisation des olives mures par séchage, et 2- désamérisation des olives par des solutions de cendres de bois. D'autre part, la possibilité d'élaboration d'un aliment fonctionnel, sous forme de comprimés à base de poudres de dattes a été abordée. Ces dernières ont été utilisées sous différentes formes et différentes combinaisons: 1) dessucrées et non dessucrées, et 2) enrichies et non enrichies avec l'extrait lyophilisé de feuilles d'olivier, riche en oleuropeine. Les résultats obtenus confirment l'efficacité des deux traitements traditionnels en termes de désamérisation. En ce qui concerne le dessucrage des dattes et l'emploi de l'extrait lyophilisé de feuilles d'oliviers comme ingrédients, les résultats sont aussi concluants et ouvrent de larges perspectives innovantes dans le domaine des aliments-santé