

Etude Préliminaire

de la COMPOSITION CHIMIQUE de la PULPE d'ARGAN

et de ses VARIATIONS AU COURS DE LA MATURATION.

Table des Matières.

	Page
<u>INTRODUCTION.</u> Objet de notre Travail	
I - Description de l'arbre et de ses fruits .....	2
II - Travaux antérieurs.....	4
III - Objet de notre Travail.....	5
<u>Chapitre 1</u> - <u>DETERMINATION DE LA VALEUR FOURRAGERE DE</u> <u>LA PULPE D'ARGAN</u> .....	6
- Evaluation des pertes en matières nutritives subies au cours de sa déshydratation par la pulpe d'Argan....	10
<u>Chapitre 2</u> - <u>ETUDE DETAILLEE DES CONSTITUANTS DE LA PULPE</u> <u>D'ARGAN.</u>	
A - <u>Les Glucides</u>	
a) Etude des Glucides solubles .....	12
b) Les Glucides insolubles facilement hydrolysa- bles.....	15
B - <u>Les Substances lipidiques</u> .....	20
- Isolement et étude du Caoutchouc d'Arganier..	21
- Les Gémols et lipides vrais.....	23
- Les Acides des résines et lipides vrais.....	25
C - <u>Les Matières Azotées</u> .....	29
D - <u>Carbides et Substances Autres étudiées</u> .....	30
<u>(Chapitre 3)</u> - <u>VARIATIONS DES CONSTITUANTS ESSENTIELS DE LA</u> <u>PULPE D'ARGAN AU COURS DE LA MATURATION DE</u> <u>FRUIT.</u>	
I - Références aux constituants de nos échantillons.....	34
II - <u>Carbides et Substances Autres étudiées</u> .....	37

	<u>Pages.</u>
III - Variations des Caractéristiques Physiques des Fruits .....	37
IV - Evolution des Constituants Glucidiques au cours de la maturation.....	38.
V - Variations au cours de la Maturation des Matières azotées.....	41
VI - Variation de la teneur en Substances Lipoides au cours de la maturation.....	41
<u>SUMME et CONCLUSIONS.</u> - .....	43
Bibliographie .....	45

FIGURES et TABLEAUX.

Tableau I : Caractéristiques de quelques échantillons de Fruits d'Argan murs, Frais et après Dessiccation (1953)....	48
Tableau II : Analyses de Pulpe d'Argan desséchée à l'Air (détermination de la valeur fourragère).....	49
Tableau III : Résultats d'Analyses de Pulpe d'Argan, séchée à l'air, par divers auteurs.....	50
Tableau IV : Variations des teneurs en Lipides, Protides et Glucides au cours de la dessiccation des Fruits d'Argan.....	50
Tableau V : Teneur en caoutchouc et Gutta de quelques Échantillons de pulpe fraîche de fruits d'Argan mâres.....	53
Tableau VI : Variations des caractéristiques physiques des fruits d'argan au cours de leur maturation.....	54
Tableau VII : Variation de la teneur en Glucides solubles au cours de la maturation.....	56
Tableau VIII - Variations au cours de la maturation des teneurs en Glucides réducteurs totaux après hydrolyse, en Amidon et Hémicelluloses, et en Cellulose .....	58
Tableau IX - Variations de la teneur en Matière Azotée au cours de la maturation .....	60
Tableau X : Variations de la teneur en substances Lipidées au cours de la maturation.....	62
Figure 1 : Chromatographie de 165 B .....	51
Figure 2 : Chromatographie de 112 F .....	51
Figure 3 : Chromatographie d'hydrolysats de résidus de l'extraction alcoolique (amidon, hémicelluloses).....	52
Figure 4 : Chromatographie sur alumine des alcools de la résine du latex d'arganier .....	52