

RÉSUMÉ

RECHERCHE SUR L'EFFET DE CERTAINS FACTEURS D'INFLUENCE SUR LA QUALITÉ DES RÉCOLTES DE BLÉ ET SOLUTIONS POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ EN STOCKAGE

Doctorant: **PETRE Mariana-Valentina**

Coordinateur scientifique: **Prof. Univ. Dr. POPA MonaElena**

MOTS-CLES: blé, stockage, température, humidité

Ce travail, intitulé "Étude sur l'impact de certains facteurs influençant la qualité de la récolte de blé et les solutions pour améliorer la qualité durant le stockage", explore l'influence de différentes conditions environnementales et de stockage sur la qualité du blé, tout en proposant des solutions pour assurer une conservation optimale.

Le blé, constituant fondamental de l'alimentation mondiale, est cultivé dans une variété de climats, ce qui l'expose à divers risques de dégradation de la qualité avant et après la récolte. Cette recherche souligne l'importance des aspects liés à ventilation, des traitements, tout comme du stockage adéquats pour prévenir la dégradation des propriétés du blé au cours du stockage. Sur la base des recherches et des pratiques de stockage, plusieurs méthodes d'analyse des caractéristiques du blé et de ses produits dérivés, incluant des techniques modernes comme l'identification acoustique et la spectroscopie infrarouge, sont utilisées pour compenser les limites des méthodes traditionnelles.

L'étude s'est concentrée sur trois variétés de blé : Dropia, Balaton et Glosa, qui ont été stockées pendant cinq ans dans les entrepôts de la réserve d'État de Curtea de Argeş. Les paramètres de stockage, tels que la température et l'humidité, ont été surveillés en continu, et les analyses mensuelles des échantillons ont montré des variations minimales dans la qualité du blé en fonction des conditions de stockage. Les objectifs de la thèse de doctorat étaient:

- Analyse d'échantillons de blé des trois variétés utilisées: Dropia, Balaton et Glosa;
- Tester quelques échantillons de pâtisserie à partir de la farine issue des trois soirées;
- Surveiller la qualité au cours des cinq années de stockage du point de vue physico-chimique;
- Effectuer une étude approfondie des propriétés du blé échantillons dans une perspective rhéologique;
- Évaluer les trois variétés en fonction de leur teneur en macroéléments;
- Observer les paramètres des conditions de conservation pendant toute la durée de la recherche.

Ce travail a pour objectif:

La première partie, l'étude bibliographique, intitulée "L'ÉTUDE DE LA QUALITÉ DU BLÉ STOCKÉ SUR UNE PÉRIODE PLUS LONGUE", comprend trois sous-chapitres dans lesquels ont été développés plusieurs aspects des méthodes modernes de stockage, des systèmes de stockage et des considérations générales sur le stockage des céréales.

Dans le deuxième chapitre, les matériaux, les méthodes utilisées et les équipements ont été décrits. Dans ce chapitre, les particularités des trois variétés étudiées ont également été décrites.

Le troisième chapitre intitulé « CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES DURANT LA DURÉE DU SUD ET CONDITIONS DE STOCKAGE » a suivi l'évolution des paramètres de stockage au fil du temps, tout en décrivant le climat et la région où le blé a été entreposé.

Dans le quatrième chapitre, les résultats et discussions obtenus sur la base des déterminations ont été présentés, l'évolution des paramètres qualitatifs des trois variétés a été observée.

Le chapitre cinq présente la capacité germinative des trois variétés après chaque année de stockage.

Le chapitre six, intitulé « SOLUTIONS POUR AMÉLIORER LE STOCKAGE DU BLÉ », développe une série de solutions qui peuvent être appliquées pour améliorer les méthodes de stockage des céréales.

Le chapitre sept comprend les conclusions finales, les conclusions de l'étude menée sont présentées.

Le chapitre huit comprend les références bibliographiques du présent ouvrage.

Cette thèse a été menée sous la direction scientifique du Prof. univ. Dr. Mona Elena POPA, en tant que directrice de recherche, avec le soutien du comité d'encadrement composé du Prof. univ. Dr. Narcisa Băbeanu, du Prof. univ. Dr. Amalia Miteluț, et du Prof. univ. Dr. Nastasia Belc.

Les résultats ont souligné qu'un stockage approprié est essentiel pour maintenir la qualité du blé, en minimisant les pertes dues aux infestations d'insectes et à la pourriture physique ou chimique. Les travaux contribuent ainsi à l'amélioration des pratiques de stockage du blé, en proposant des solutions pratiques pour sa conservation à long terme, tout en assurant la préservation des valeurs nutritionnelles et rhéologiques nécessaires à l'industrie agroalimentaire.