

RÉSUMÉ

de la thèse de doctorat intitulée:

VALORISATION DES DÉCHETS VÉGÉTAUX DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE PAR LA FABRICATION DE PRODUITS À HAUTE VALEUR NUTRITIONNELLE ET CAPACITÉ ANTIOXYDANTE

Doctorant: **Lazăr Alexandra-Monica**

Coordinateur scientifique: **Prof. Univ. Dr. Teodorescu Răzvan Ionuț**

MOTS-CLÉS: déchets végétaux, sous-produits du vin, potentiel antioxydant, ingrédient fonctionnel, fortification

La thèse de doctorat, intitulée „**Valorisation des déchets végétaux de l'industrie alimentaire par la fabrication de produits à haute valeur nutritionnelle et capacité antioxydante**” est structurée en deux parties : **Partie I. Etat actuel des connaissances** et **Partie II. Propre recherche**. Ces deux parties sont précédées de l'introduction, et à la fin de la thèse de doctorat sont présentées **les conclusions générales** et **les recommandations**. L'ouvrage élaboré comprend **7 chapitres**, comprend **73 des tableaux** et **121 des figures**, une **liste de 162 références bibliographiques** à jour pour le domaine abordé. Est également incluse dans la thèse la liste des articles scientifiques publiés au cours des études doctorales, dans le domaine scientifique abordé dans cet article.

Ce résumé présente sous une forme succincte le contenu des chapitres de la partie originale de l'ouvrage. La numérotation des chapitres, sous-chapitres, figures, tableaux et références bibliographiques correspond à celle de la thèse.

Partie I L'état actuel des connaissances est présenté dans le **Chapitre I** intitulé „**Déchets et sous-produits végétaux de l'industrie alimentaire présentant un potentiel de valorisation, pour l'enrichissement des produits alimentaires, afin d'augmenter la valeur nutritionnelle et le potentiel antioxydant**” des substances biochimiques. la composition, le potentiel antioxydant et les effets bénéfiques sont présentés sur la santé des sous-produits de tomates, de pommes et de vin. L'étude réalisée a révélé que ces déchets et sous-produits végétaux ont une composition biochimique complexe et présentent une capacité antioxydante, ayant des effets bénéfiques sur le corps humain (effets anticancéreux, effets anti-inflammatoires, effets antibactériens, prévention des maladies causées par les agents oxydatifs). stress, réduction du taux de cholestérol LDL, etc.). L'étude documentaire élaborée a mis en évidence le fort potentiel de valorisation des déchets végétaux et des sous-produits de l'industrie vitivinicole, à travers la création d'ingrédients fonctionnels (poudres,

extraits, etc.) à utiliser dans le processus d'enrichissement des aliments, afin d'augmenter la leur valeur nutritionnelle et leur capacité antioxydante.

Dans le **Chapitre II** intitulé „**La finalité et les objectifs de la recherche, les matériels et méthodes utilisés**” sont présentés les objectifs de la thèse de doctorat, ainsi que les matériels et méthodes d'analyse utilisés pour les atteindre. L'objectif principal des travaux était la valorisation supérieure des résidus de vin et de certains déchets végétaux (tomates, pommes) afin d'obtenir des ingrédients fonctionnels avec une composition biochimique complexe et un potentiel antioxydant, à utiliser dans le processus d'enrichissement des aliments. Des méthodes analytiques appropriées, standardisées ou développées et validées en laboratoire, ont été utilisées pour la caractérisation qualitative des ingrédients fonctionnels obtenus et des produits enrichis avec ceux-ci.

Au **Chapitre III** intitulé "**Expériences de traitement des déchets végétaux et des sous-produits du vin afin d'obtenir certains ingrédients fonctionnels (farines)**" les résultats des expérimentations entreprises pour obtenir des ingrédients fonctionnels en capitalisant sur les déchets de tomates, les déchets et sous-produits de pommes. issus de la filière vitivinicole sont présentés. Les ingrédients fonctionnels obtenus se présentent sous forme de poudres (farines), stables d'un point de vue qualitatif.

Dans le **Chapitre IV** intitulé „**Analyse de la qualité des ingrédients fonctionnels (farines) obtenus à partir de déchets végétaux et de sous-produits vitivinicoles**” sont présentés les résultats obtenus dans la caractérisation qualitative (sensorielle, physico-chimique, microbiologique, teneur en composés bioactifs, capacité antioxydante).) des ingrédients fonctionnels obtenus à la suite des expérimentations entreprises. Les analyses effectuées ont révélé que les ingrédients fonctionnels se distinguent par leur teneur en éléments minéraux, fibres totales, sucres, composés bioactifs (polyphénols, β -carotène, lycopène) et présentent une capacité antioxydante.

Dans le **Chapitre V** intitulé „**Expériences au niveau du laboratoire pour obtenir des produits de boulangerie-pâtisserie enrichis en ingrédients fonctionnels obtenus à partir de déchets végétaux et de sous-produits vitivinicoles**” sont présentés les résultats des expérimentations entreprises pour obtenir des produits de boulangerie-pâtisserie (pâtes, pain, biscuits apéritifs). et pâtisseries (muffins, biscuits) enrichies d'ingrédients fonctionnels (farines) élaborées grâce à nos propres recherches et expérimentations.

Au **Chapitre VI** intitulé „**Analyse de la qualité des produits enrichis en ingrédients fonctionnels issus de déchets végétaux et de sous-produits vitivinicoles**” les résultats obtenus dans la caractérisation qualitative (sensorielle, physico-chimique, microbiologique, teneur en composés bioactifs, capacité antioxydante) des produits de boulangerie. les produits (pâtes) sont présentés (farine, pain, biscuits apéritifs) et pâtisseries (muffins, biscuits) enrichis avec les ingrédients fonctionnels (farines). Les analyses effectuées ont révélé que ces produits se distinguent par leur teneur en éléments minéraux, fibres totales, composés bioactifs (polyphénols, β -carotène, lycopène).

Dans le **Chapitre VII** intitulé „**Conclusions générales et recommandations**” sont présentées les principales conclusions issues de nos propres recherches et les recommandations aux principaux utilisateurs de ces recherches (agents économiques dont l'activité génère des déchets végétaux/sous-produits du vin, d'une part et consommateurs). intéressés par une alimentation saine, ainsi que les consommateurs présentant des carences nutritionnelles et/ou des conditions déterminées par le stress oxydatif, d'autre part).