

Conclusion générale

Au terme de cette étude expérimentale, nous pouvons dire que l'utilisation des sorbates de potassium (E202) jusqu' à une dose de 0,04 % dans la fabrication du yaourt, n'a pas affecté la principale aptitude technologique du ferment de yaourt à savoir l'acidification où nous avons pu constater au cours de l'étuvage que le yaourt avec ou son sorbate de potassium s'acidifie de la même vitesse.

En cours de conservation, il s'est avéré que l'activité post-acidifiante été inversement proportionnelle à la dose du conservateur. Par ailleurs, il semble que le facteur dose du sorbate n'avait pas un effet significatif à l'égard de l 'extrait sec total contrairement à la durée de conservation qui ne peut pas être exonéré du gain en matière sèche enregistré au niveau du yaourt sans sorbate.

L'analyse microbiologique qui a concerné que les levures et moisissures révèle que la durée de conservation peut être allongé de quelques jours lorsque la dose du sorbate de potassium est de 0,04 %.

En fin et à la lumière des résultats obtenus, nous jugeons qu'il serait utile de continuer cette étude en poussant les doses du conservateur jusqu'aux limites autorisées tout en le comparant à d'autres conservateurs.