

La datte : un produit sous-estimé par les industriels

Avec son goût sucré et ses propriétés anti-oxydantes, la datte pourrait être utilisée dans la fabrication de produits laitiers, ou à base de viande, de pâtisseries, etc., comme additif....

Souhaitant davantage tirer parti des dattiers de leur pays, des chercheurs espagnols se sont penchés sur les propriétés nutritionnelles de trois pâtes de dattes différentes (avec des dattes partiellement mûres non-mondées, partiellement mûres mondées et des dattes fraîches non-mondées). Leur étude a été publiée dans Food Chemistry.

Datte : réduire la production de déchets

En 2010, seul 2,5 % des dattes cultivées en Espagne, soit 100 tonnes, ont été vendues fraîches, en raison de la faible qualité des récoltes ces dernières années. De plus, une importante proportion de dates cultivées actuellement ne pourra être directement consommée en raison de fentes et de moisissures.

Trouver une utilisation pour les sous-produits de la culture des dattes présenterait ainsi un bénéfice économique certain et permettrait de réduire les coûts de traitement des déchets. Afin d'optimiser l'utilisation de ces coproduits en Espagne et dans des pays aux conditions climatiques similaires, l'élaboration d'un produit alimentaire intermédiaire à partir de dattes fraîches ou encore vertes semble plus aisément réalisable, estiment les chercheurs.

Pâte de dattes : un additif à exploiter

Les dattes ont une forte teneur en sucre naturel et sont riches en fibres, vitamines et minéraux. La teneur en sucre et les apports nutritionnels varient cependant en fonction du niveau de maturation du fruit. Et les apports en protéines sont moindres à mesure que la datte mûrit.

Selon les chercheurs, la pâte de dattes pourrait facilement être utilisée comme un additif alimentaire, dans des produits laitiers, à base de viande ou encore dans des pâtisseries. Les dattes fraîches pourraient servir d'édulcorant naturel dans les produits laitiers et les pâtisseries alors que la pâte de dattes partiellement mûres conviendrait mieux pour les produits à base de viande.

Source : <http://www.agro-media.fr/> 20/06/2014