



Bulletin Mensuel d'Information

Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

ANNÉE 3, N°21

AOÛT 2008

SOMMAIRE

Editorial	1
Coopération internationale	1,2
Veille réglementaire	2
Veille technologique	3

DANS CE NUMERO

Reconnaissance mutuelle des certificats de conformité des produits tunisiens et libyens à partir du 1^{er} septembre

la nouvelle édition de la norme ISO 9001 paraîtra fin 2008

Des capteurs à base de nanotubes de carbone pour mesurer le piquant des piments

Vient d'être créée une association tunisienne intitulée : « Association Tunisienne des Centres Techniques Industriels – A.T.C.T.I. »

Cette association, aura la tâche de mettre en synergie les huit Centres Techniques sectoriels et créera une dynamique pour les compétences et une logique de mutualisation au service des entreprises.

Elle aura pour missions :

- De détecter l'émergence de nouveaux besoins industriels;
- De faciliter, stimuler et accompagner l'innovation grâce aux travaux d'intérêt général;
- De promouvoir des projets collectifs.

Cette association apportera aux entreprises industrielles des infrastructures d'essais et d'évaluation, des compétences scientifiques et technologiques, des informations et des analyses.

Les services qu'elle proposera à travers les Centres Techniques Industriels – CTI contribueront énormément à la compétitivité du tissu industriel et au renforcement de l'emploi.

Par leurs missions, ils garantiront l'accès de leurs services à toutes les entreprises de leur branche industrielle en apportant :

- Le développement technologique,
- L'adaptation à la globalisation des marchés,
- La satisfaction des attentes des clients,
- Le respect des normes et réglementations.

Reconnaissance mutuelle des certificats de conformité des produits tunisiens et libyens à partir du 1^{er} septembre

L'accord de coopération pour la reconnaissance mutuelle des certificats de conformité des produits établi entre la Tunisie et la Libye a impliqué le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire à travers ses laboratoires pour la réalisation des analyses nécessaires pour le contrôle de l'ensemble des produits dont liste ci-après en vue de l'édition du certificat de conformité.

La liste complète des analyses réalisées dans le cadre de cette reconnaissance mutuelle est disponible aux laboratoires du CTAA.

Le CTAA a déjà réalisé des contrôles sur un certain nombre de produits, à savoir : les biscuits, les cakes, les olives de table, la margarine, les boissons, jus et nectars.

Liste des produits alimentaires concernés par le protocole d'accord tuniso-libyen:

Huiles comestibles, graisses végétales, thé vert, thé noir et thé en sachet, chocolat, produits de confiserie,

halwa chamia, dattes,abricot séché, jus, nectars et boissons, semi-conserves (tomate, salade méchouia,...), conserves de tomates (double concentrée, jus de tomate, sauce de tomate, ketchup, tomate pelée), conserves de harissa, olives de table, produits céréaliers,

corne flaks, légumes en conserve, confitures et marmelades, sirop de glucose, levures chimiques, poudre de cacao, préparation pour pâtisserie, café et café soluble, levures humides et levures instantanées.

LA NOUVELLE ÉDITION DE LA NORME ISO 9001 PARAÎTRA FIN 2008

Une nouvelle édition d'ISO 9001, la norme relative aux systèmes de management de la qualité la plus largement utilisée dans le monde, est soumise au vote en tant que projet final de Norme internationale. Sous réserve de l'approbation formelle des membres de l'ISO, la publication de la version révisée devrait intervenir en octobre-novembre 2008.

La norme ISO 9001: 2008 proposée n'introduit pas d'exigences supplémentaires par rapport à la dernière édition parue en 2000 et ne modifie pas l'intention d'ISO 9001: 2000.

Le projet de Norme internationale a été approuvé à la réunion du comité technique ISO/TC 176, Management et assurance de la qualité, tenue du 19 au 23 mai 2008 à Novi Sad, Serbie, à l'invitation de l'organisme serbe de normalisation, ISS. En tant que projet final de Norme internationale, il sera distribué pour vote en juillet à l'ensemble des comités membres nationaux de l'ISO.

ISO 9001 spécifie les exigences relatives à un système de management de la qualité (SMQ), qui constitue un cadre permettant à un organisme de maîtriser ses processus afin de réaliser ses objectifs, notamment la satisfaction des clients, la conformité à la réglementation et l'amélioration continue. Les organismes qui appliquent la norme peuvent choisir de faire certifier par un tiers la conformité de leur SMQ aux exigences d'ISO 9001, afin de renforcer la confiance de leurs partenaires, de leurs clients et des autorités

réglementaires dans leurs produits et services.

Bien que la certification ne soit pas obligatoire, on estime à plus d'un million le nombre de certificats ISO 9001 délivrés à des organismes publics et privés, dans les secteurs de la fabrication et des services, dans 170 pays. Toutefois, la nouvelle édition n'exigera aucune réévaluation spécifique dans un but de certification.

ISO 9001: 2008 sera la quatrième édition de la norme, publiée initialement en 1987. La troisième édition, publiée en 2000, représentait une révision complète, avec de nouvelles exigences et une orientation client renforcée, ce qui reflétait l'évolution du management de la qualité et l'expérience acquise depuis la publication de la première édition.

Les règles de l'ISO pour l'élaboration des normes exigent leur examen périodique en vue d'établir s'il est nécessaire de procéder à leur révision, mise à jour ou annulation.

Contrairement à la révision publiée en 2000, la norme ISO 9001: 2008 représente un affinement plutôt qu'une refonte complète. Elle clarifie les exigences d'ISO 9001:2000, sur la base de l'expérience acquise par les utilisateurs ces huit dernières années, et apporte des modifications qui ont pour but d'améliorer encore la compatibilité avec la norme ISO 14001:2004 relative aux systèmes de management environnemental.

Pour accompagner cette nouvelle édition, l'ISO prépare actuellement des guides d'application pour ISO 9001:2008, un tableau comparatif indiquant les similitudes et différences entre les éditions ISO 9001:2000

et ISO 9001:2008 et une série de réponses aux questions fréquemment posées (FAQ). L'ISO collabore avec le Forum international de l'accréditation (IAF) en ce qui concerne la certification accréditée.

ISO 9001 est l'une des 17 normes (plus un rectificatif technique) élaborées par l'ISO/TC 176 sur les outils de soutien au management de la qualité. Une autre de ces normes, ISO 9004:2000, Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'amélioration des performances, est en cours de révision et devrait faire l'objet d'une nouvelle édition en 2009.

Le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

met à la disposition de tous les public (industriels, administrations, missions économiques des ambassades, commerçants, importateurs, exportateurs...)

Tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur

relatifs aux produits alimentaires

Sur 2 CD-Rom en version

française et arabe

Prix de vente : 120 DT

(les 2 CD-ROM)

Mise à jour : 40 DT

Adresse : 12 Rue de l'usine Charguia 2

Tél. : 71 940 198/71 940 081

Fax : 71 941 080

Email: ctaa@topnet.tn

Site Web: www.CTAA.com.tn

DES CAPTEURS A BASE DE NANOTUBES DE CARBONE POUR MESURER LE PIQUANT DES PIMENTS

Les piments constituent un des additifs alimentaires les plus utilisés au monde et sont appréciés pour leur goût relevé, apporté par les capsaïcinoïdes. Les capsaïcinoïdes sont situés en majorité dans le placenta du piment qui contient les graines et leur concentration peut varier grandement selon l'espèce, les conditions climatiques et la maturité du fruit. Cette famille est composée d'environ 11 composants comme la capsaïcine et la dihydrocapsaïcine qui sont responsables d'environ 90% du goût piquant des piments ; d'autres composants, comme la nordihydrocapsaïcine, l'homocapsaïcine, l'homodihydrocapsaïcine, etc. sont présents en plus faibles quantités. L'effet de la capsaïcine résulte de l'activation d'un récepteur dénommé récepteur vanilloïde (VR1) présent préférentiellement au niveau des terminaisons nerveuses périphériques et centrales des neurones sensoriels.

Les capsaïcinoïdes présentent des propriétés biologiques qui peuvent être intéressantes pour la santé humaine : ils possèdent un fort pouvoir antioxydant ainsi que des propriétés anti-tumorales, antimutagènes, antibactériennes et anticancéreuses. Ils ont également montré des effets protecteurs contre le cholestérol et l'obésité et ont été utilisés comme analgésiques locaux pour le traitement de certaines maladies comme la névralgie post-zona ou l'hypersensibilité chimique gastro-intestinale. Ils ont aussi été très largement utilisés dans les aérosols à base d'extraits de piment. Une méthode simple et précise pour déterminer la teneur en capsaïcinoïdes serait donc très utile en médecine, en pharmacologie ou en science des aliments.

L'évaluation des piments et des sauces piquantes est généralement réali-

sée en utilisant le «test organoleptique de Scoville» (voir ci-dessous). Des méthodes alternatives, comme la spectrophotométrie et la chromatographie liquide, ont été utilisées. Toutefois, la méthode par chromatographie se caractérise par son encombrement, un coût élevé et par une certaine difficulté de préparation des échantillons.

Une équipe de chercheurs de l'Université d'Oxford, conduite par le professeur Richard Compton a mis au point une méthode électrochimique pour mesurer la teneur en capsaïcinoïdes, dans une



gamme de sauces au piment commerciales. Ils estiment que leur nouvelle méthode est non seulement plus précise et plus fiable pour les standards alimentaires mais également qu'elle est plus rapide et moins onéreuse que la méthode de Scoville ; des tests pourraient même être réalisés sur les lignes de production. Dans cette méthode électrochimique, la capsaïcine est d'abord extraite des sauces testées (qui vont du classique Tabasco à la sauce Mad Dog's Revenge). Elle est ensuite adsorbée sur des électrodes en graphite pyrolytique à base de nanotubes de carbone multi-parois (MWCNT-BPPGE) et l'équipe mesure ensuite le changement de courant électrique lorsque la capsaïcine est oxydée par réaction électrochimique (selon la méthode de voltamétrie à redissolution du composé adsorbé ou ASV pour adsorptive stripping voltammetry). Selon le professeur Compton, l'ASV

se prête tout à fait à la mesure des teneurs en divers capsaïcinoïdes dans la mesure où ceux-ci présentent une réponse électrochimique identique. Les mesures peuvent ensuite être converties en unités de Scoville. Les chimistes d'Oxford ont développé plus avant leur méthode analytique en utilisant une électrode sérigraphiée à base de nanotubes de carbone multiparois (MWCNT-SPE), démontrant ainsi que cette approche pourrait être intégrée en un capteur à la fois facile d'utilisation et peu cher à fabriquer.

Le test organoleptique de Scoville

Ce test tire son nom du nom du chimiste américain Wilbur Scoville qui le mit au point en 1912. Dans cette méthode, les capsaïcinoïdes sont extraits dans une solution d'alcool. Cette solution est ensuite diluée dans une solution de sucre et d'eau jusqu'à ce que la sensation de brûlure de la langue ne soit plus détectable par un groupe de cinq volontaires spécialement formés. Le niveau de dilution de l'extrait donne l'unité de Scoville qui mesure le piquant d'un piment ou de tout produit dérivé des piments (comme les sauces fortes par exemple). Cette unité est celle utilisée par l'industrie agro-alimentaire ; toutefois, le test de Scoville reste assez imprécis du fait de sa subjectivité, augmentée par le fait que l'exposition prolongée des goûteurs à la capsaïcine les rend insensible à son piquant.

Origine : BE Royaume-Uni numéro 87 (17/06/2008) - Ambassade de France au Royaume-Uni / ADIT - <http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/55054.htm>

ipa | world
food
process
exhibition

17-20 NOV. 2008
PARIS-NORD VILLEPINTE
F R A N C E

Du process au conditionnement alimentaire
Visitez la plus grande
usine pilote au monde



EMBALLAGE
WORLD PACKAGING EXHIBITION

17-21 NOV. 2008
PARIS-NORD VILLEPINTE
F R A N C E

DEMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT SUR
www.emballageweb.com OU www.ipa-web.com
CODE : CTA

2 SALONS POUR LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT DÉDIÉ AUX INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Un salon organisé par
comeXposium

PROMOSALONS JUNIOR
Tél : +216 40 77 848 878
mosaexpo.org

**gold
meetings**
by comeXposium

Un NOUVEAU service de rendez-vous d'affaires
Rencontrez tous les exposants ayant
répondu à votre appel d'offre !