

Nom et Prénom : GUENNOUN YASMINE

Date de soutenance : 27/11/2021

Directeur de Thèse : BENKIRANE HASNAE

Sujet de Thèse :

**Détermination des seuils de perception des goûts salé et sucré chez
Une population de la région de Rabat-Salé-Kénitra. Evaluation du degré d'acceptabilité de la
réduction du taux du sucre et du taux du sel dans les aliments : Cas du yaourt et du pain**

Résumé :

Le sucre, le sel et le gras constituent un trio indispensable à notre alimentation dont notre corps a besoin en quantités adéquates mais ils semblent devenus les ennemis de notre santé suite à leur utilisation démesurée par les consommateurs et par l'industrie agroalimentaire. Au Maroc la quantité de sel et du sucre consommée est au moins 45% supérieure à celle qui est recommandée par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Or, trop de sel, du sucre nuit à la santé. C'est pourquoi le Ministère de la Santé s'engage en faveur d'une réduction de la consommation du sel, du sucre et du gras (saturé et Trans). Ce Plan d'action National pour la réduction de la consommation du sel, du sucre et du gras (saturé et Trans) (SSG) vise à réduire graduellement, en collaboration avec l'industrie alimentaire, la teneur en sel, sucre et gras (saturé et Trans) dans les produits transformés et vise aussi la sensibilisation de la population générale sur les dangers sur la santé de l'excès de leurs consommation du sel, du sucre et des graisses. L'objectif de notre travail est de déterminer les seuils de perception du goût sucré et salé d'un échantillon de la population marocaine ainsi que l'évaluation de la réduction du taux du sucre dans le yaourt nature sucré et le taux du sel dans le pain boulanger par les marocains. Il s'agit d'un travail qui comporte 4 études expérimentales simples à l'aveugle en utilisant la méthode de test validée 3-AFC et 2-AFC qui ont été menée auprès de 199, 201 sujets sains respectivement afin de déterminer le seuil de perception du goût du sucre et du sel et d'évaluer les différences par sexe, âge et indice de masse corporelle (IMC) et auprès de 201 et 201 sujets sains respectivement afin d'évaluer l'acceptabilité de la réduction du sucre dans le yaourt et la réduction du sel dans le pain. 3 échelles ont été utilisées : échelle du goût, échelle Juste About Right(JAR) et échelle d'achat. La collecte des données s'est déroulée dans la période du 15 Mai une durée de 7 mois environ. La moyenne de la population totale était de $14,67 \pm 10,9$ mmol / L. 84 % de la population totale ont reconnu le goût du sel à la concentration de 15 mmol / L. Les femmes participantes ont détecté le goût du sel à un taux inférieur (53% contre 38% à 8 mmol / L, $p = 0,02$, chez les femmes et les hommes, respectivement). Les valeurs moyennes du seuil chez les femmes étaient significativement inférieures ($12,6 \pm 8,1$ mmol / L) par rapport aux hommes ($16,7 \pm 12,8$ mmol / L), $p < 0,0001$. Aucune différence statistique n'a été obtenue entre les groupes d'âge ou les catégories d'IMC. Les résultats montrent que 92% de la population étudiée reconnaît le goût sucré à un seuil élevé de 27 mmol / L. Les pains avec 10% et 16% de réduction de sel ont été très bien acceptés par 76% et 79% des dégustateurs, respectivement. Sur la base du score JAR, ces types de pain ont été considérés comme «à peu près correct» par 50% et 57% des participants respectivement. Le meilleur score moyen d'intention d'achat a été obtenu pour une teneur en sel de 1,62 g et 1,56 g pour 100 g soit une réduction de 10% et 16% respectivement. Les yaourts contenant -20% et -30% de sucre ajouté ont été très acceptés par 81% et 74% des répondants. Sur la base du score JAR, les yaourts avec une réduction de 20% ($133,2$ mM / L) et 30% ($116,5$ mM / L) ont été considérés comme «à peu près correct» de 42,7% et 44,3% respectivement. Le meilleur score moyen de l'intention d'achat a été obtenu pour une concentration de saccharose de $149,8$ mM / L. 35,8% et 40,3% pour les yaourts avec une concentration de saccharose de $133,2$ mM / L et $116,5$ mM / L respectivement. Par conséquent, il est fortement recommandé de réduire la consommation de sucre et du sel afin de lutter contre les troubles non transmissibles, qui sont devenus la première cause de décès dans le monde.

Mots clés : Maladies Non Transmissibles ; Sucre ; Sel ; Seuil De Perception ; Réduction du Sucre ; Réduction du Sel ; 3 AFC ; 2 AFC ; Pain ; Yaourt ; Population Marocaine.