

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE  
MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**UNIVERSITE SALAH BOUBNIDER CONSTANTINE 3**



**FACULTE DE GENIE DES PROCÉDES**

**DEPARTEMENT Génie pharmaceutique**

N° d'ordre :.....

Série :.....

*Mémoire de Master*

*Filière : Génie des Procédés*

*Spécialité : Génie Pharmaceutique*

**Evaluation de l'Activité Antioxydante et Antibactérienne  
du *Curcuma Longa L***

*Dirigé par:*

*Pr : Belaib Fouzia*

*Présenté par :*

*SEDRATI issam eddine*

*NEHAL iskander*

*LACHTAR akram*

*Année Universitaire 2021/2022*

*Session : (juin)*

## La table de matière

### Chapitre I : Généralité sur la plante *Curcuma longa L*

Introduction générale.....	1
I.1 Plantes médicinales.....	3
I.1.1 Historique.....	3
I.1.2. Définition de plantes médicinales.....	3
I.1.3 Production des plantes médicinales (Sources).....	3
I.1.4.Plantes spontanées.....	3
I.1 .5.Plantes cultivées.....	4
I. 2 Curcuma.....	4
I. 2.1 Etymologie.....	5
I. 2.2 Classification.....	6
I. 2.3 Description du <i>Curcuma longa L</i> .....	6
I.3 Composition chimique <i>curcuma Longa L</i> .....	9
I.3.1 Composés phénoliques.....	11
I.3.2 Acide phénolique.....	11
I.3.3 Flavonoïdes.....	12
I.3.3.1 Structure chimique de flavonoïdes.....	13
I.3.4 Tanins.....	13
I.3.4.1 Les tanins condensés (pro-anthocyanidines).....	14
I.3.4.2 Tanins hydrolysables.....	14
I.4 .les activités pharmacologique.....	15
I.4.1 Activité anti oxydant.....	15
1.4.1.1 Stress oxydatif.....	15
I.4.1.2 Les radicaux libres (RL).....	15
I.4.1.4 Antioxydants.....	16
I.4.2 Anti-inflammatoires.....	18
I.4.2.1 Anti-inflammatoire non stéroïdiens (AINS).....	18
I.4.2.2 Anti-inflammatoires stéroïdiens.....	18
I.4.2.3 Anti-inflammatoires d'origine végétale.....	20
I.4.3 Activité antibactérienne.....	21
I.4.4 Activités antimicrobiennes.....	22

I.4.5 Activité Antibiotiques .....	22
I.4.6 Activité anti virale .....	22
I.4.7 Activité anti diabétique .....	22
I.4.8 Activité anti VHI.....	23
I.4.9 Activité Antifongique.....	23
1.4.10 Activité Anticorrosion .....	24
<b>CHAPITRE II Procédés d'extraction et plans d'expérience</b>	
Introduction .....	26
II.1 Procédés d'extraction .....	26
II.1.1 Extraction par des solvants organique .....	26
II.1.2.Extraction par hydrodistillation .....	28
II.1.3. Entrainement à la vapeur (ou vapo-hydrodistillation) .....	29
II.1.4 Extraction assistée par micro-ondes.....	30
II.1.5 La macération.....	31
II.1.6Extraction liquide-liquide .....	32
II.1.6.1 Décantation .....	33
II.1.7 Extraction par CO <sub>2</sub> supercritique .....	35
Conclusion.....	35
Partie 2 : Plans d'expériences.....	35
II. Introduction au plans d'expériences .....	35
II.2.1 .Facteurs et niveaux .....	36
II.2.2.Réponse.....	36
II.2.3 Domaine d'un facteur .....	37
II.2.4 Domaine expérimental .....	38
II.2.5 Plans factoriel.....	38
II.2.4.1 Plans factoriels complets .....	38
II.2.4.1Plans factoriels complets à deux niveaux.....	39
<b>Chapitre III Matériels et Méthodes</b>	
Introduction .....	41
III.1 Matériel d'étude .....	41
III.1.1 Matériel végétal .....	41
III.1.2 Les produits chimiques.....	41
III.2 Préparation de poudre.....	42

1)Séchage.....	42
2)Tamisage .....	42
III.3 Préparation des extraits végétaux .....	43
III.4 Extraction par macération dans le méthanol aqueux.....	44
III.4.1 Extraction par macération (agitation ) .....	44
III.4.1.1 Préparation de l'extrait hydro méthanolique.....	44
III.4.2 Extraction par macération ( avec chauffage et sans agitation): .....	45
III.4.2.1 Préparation de l'extrait aqueux (hydro méthanolique) .....	45
III .5 Rendement d'extraction .....	46
III.6 Criblage (screening) phytochimique .....	48
III.6.1 Test des flavonoïdes .....	48
III. 6.2 Test des tannins .....	49
III. 6.3.Test des polyphénols .....	49
III. 6.4.Test des saponines .....	50
III.7.Dosage quantitative .....	51
III.7.1Dosage des composés phénoliques.....	51
III.7.1.1 Dosage des polyphénols totaux.....	51
III.7.1.2 Dosage des flavonoïdes.....	53
III.7. 2 .Activité antioxydante.....	55
III.7. 2 .1Test de l'activité anti-radicalaire (DPPH).....	55
III.8 Activité antibactérienne.....	57
III.8.1 Les souches bactériennes testées .....	58
III.8.2. Tests d'évaluation de l'effet antibactérien.....	60
III.8.2.1 Préparation des dilutions de l'extraits .....	60
III.8.2.2 Préparation de milieu de culture .....	60
III.8.2.3 Ensemencement .....	60
III.8.2.4 Préparation des disques .....	61
III.8.2.5 Incubation et lecture.....	61
III.9 Optimisation par plan d'expérience .....	63
III.9.1 Étude pour le procédé d'extraction.....	63
III.9.2 plan factoriel :.....	63
<b>Chapitre IV : Résultats et discussions</b>	
Introduction .....	66

IV.1 Rendement de l'extraction .....	66
IV.2 Analyse qualitative.....	67
IV.3 Analyse quantitative.....	68
IV.3.1. Dosage des polyphénols totaux .....	68
IV.3.2. Dosage de flavonoïdes.....	69
IV.4 Activité antioxydante .....	71
IV.4.1 Activité Antiradicalaire : .....	72
Calcul de (IC <sub>50</sub> %)......	73
IV.5 L'étude de l'activité antibactérienne .....	75
IV.5 Partie optimisation .....	78
IV.5.1 Résultats de l'optimisation de l'extraction (macération) .....	78
IV.5.2 Graphique des effet principaux .....	79
IV.5.3 Graphique des interactions .....	79
IV.5.4 Modélisation de la repense .....	81
Conclusion Générale. ....	84
Références Bibliographiques.....	85
Résumé .....	97
ملخص.....	98
Abstract .....	99

## Abstract

---

### Abstract

Curcumin (*Curcuma longa* L), belongs to the Zingiberaceae family, it is a medicinal plant widely used in traditional medicine.

The objective of our study is to determine the antioxidant and antibacterial properties of the plant and thus the amount of polyphenols and flavonoids present in this plant.

The extraction was done by two methods: hydromethanolic maceration by (stirring) and (heating), the results obtained from the extraction yield are respectively: 8% and 6%.

Indeed, the content of total polyphenols was determined using the reagent Folin-Ciocalteu, it is 20.24 mg EAG / g ES, and flavonoids were evaluated by the method of Aluminum chlorides  $AlCl_3$ , the content is estimated at 30.1 mg EQ / g ES.

Antioxidant activity was determined by the DPPH test, and compared to the activities of BHT standard anti-radical compounds, the IC<sub>50</sub> values are: 0.65 mg/ml and 0.004 mg/ml (BHT).

Finally, the antibacterial activity, (*Staphylococcus*, *Bacillus subtilis*, and *Escherichia coli*), the results showed the effectiveness of curcumin against most strains

**Keywords: polyphenols, flavonoids, turmeric, antioxidant activity, antibacterial activity.**