

Étude Bibliographique et Expérimentale des Composés Bioactifs du Marc de Café en Fonction de son État de Dégradation

Objectifs :

Recherche Bibliographique: Explorer la littérature existante pour identifier les composés bioactifs connus dans le marc de café et comprendre comment leur présence et leur concentration peuvent varier selon l'état de dégradation du marc.

Manipulation Expérimentale: Sélectionner quelques échantillons de marc de café à différents stades de dégradation et analyser leur teneur en composés bioactifs à l'aide d'une technique d'analyse simple.

Synthèse et Recommandations: Sur la base des résultats bibliographiques et expérimentaux, proposer une ébauche d'échelle de qualité du marc de café en fonction de son état de dégradation.

Méthodologie :

Revue de la Littérature: Effectuer une recherche approfondie dans les bases de données scientifiques pour recueillir des informations sur les composés bioactifs du marc de café et leur évolution en fonction de la dégradation.

Préparation des Échantillons: Collecter quelques échantillons de marc de café à différents stades de dégradation.

Analyse Expérimentale: Utiliser une technique d'analyse accessible, comme la chromatographie sur papier ou la spectrophotométrie, pour estimer la teneur en composés bioactifs des échantillons.

Rédaction du Rapport: Compiler les informations bibliographiques et les résultats expérimentaux dans un rapport, en proposant une ébauche d'échelle de qualité pour le marc de café.

Ce sujet simplifié se concentre sur la combinaison d'une étude bibliographique avec une manipulation expérimentale basique, ce qui devrait être plus réalisable pour un projet de courte durée.

Si la manipulation n'est pas possible, nous nous concentrerons sur la partie bibliographique. L'idée est de savoir si le marc de café reste exploitable dans mes conditions de collecte.

Clément RIBEAUD

clement@ooka.fr

<https://ooka.fr/>