**Résumé du PFE** : **Contribution à l’évaluation des activités antidiabétique et gastroprotectrice du lait de chamelle sur des souris NMRI**

**Auteur :** **Agli, Dounia**

**Auteur : Babouri, Roufeida Khadidja**

**Résumé :**

**Notre travail fut consacré à l’étude des activités biologiques du lait de chamelle sur le diabète qui est l’une des maladies les plus répandues dans le monde et aussi sur sa protection contre les lésions stomacales. Sept (07) lots de souris de laboratoire ont été constitués à savoir : Témoin négatif (T‒), Témoin positif (T+), Lot médicament (Lot Med), Lot lait pasteurisé et bouilli (P + B +), Lot lait non-pasteurisé et bouilli (P ‒ B +), Lot lait pasteurisé et non-bouilli (P + B ‒) et Lot lait non-pasteurisé et non-bouilli (P ‒ B ‒). Les résultats ont montré un retour très rapide à la normale chez tous les lots ayant reçu du lait de chamelle par rapport à ceux de (T+) et (Lot Med) et que la pasteurisation et le réchauffage du lait de chamelle n’altèrent pas ses propriétés biologiques. D’un autre côté, le lait de chamelle a montré activité protectrice contre les ulcérations compte tenu des résultats macroscopiques observés sur les estomacs de souris ayant reçu ce lait. En conclusion, le lait de chamelle est un produit à haut potentiel préventif pour le diabète et l’ulcère d’estomac.**

**Mots Clés : Lait de chamelle, vertus biologiques, diabète type 2, ulcères stomacales.**

**Abstract**

**Our work was carried out to study the biological activities of camel milk on diabetes, which is one of the most widespread diseases in the world, and also on its protection against stomach lesions. Seven (07) batches of laboratory mice were constituted, namely: Negative control (T-), Positive control (T+), Medicated lot (Med lot), Pasteurized and boiled milk lot (P + B +), Unpasteurized and boiled milk lot (P - B +), Pasteurized and unboiled milk lot (P + B -) and Unpasteurized and unboiled milk lot (P - B -). The results showed a very rapid return to normal in all batches that received camel milk compared to those of (T+) and (Med batch) and that pasteurisation and heating of camel milk did not alter its biological properties. On the other hand, camel milk showed protective activity against ulceration based on macroscopic findings in the stomachs of mice fed with camel milk. In conclusion, camel milk is a product with high preventive potential for diabetes and stomach ulcer.**

**Keywords : Camel milk, biological properties, type 2 diabetes, stomach ulcers.**

**الملخص**

**خصص عملنا لدراسة الأنشطة البيولوجية لحليب الإبل على مرض السكري الذي يعد من أكثر الأمراض انتشارًا في العالم ، وأيضًا على حمايته من تلف المعدة. تم تكوين سبع (07) مجموعات من فئران المختبر ، وهي: التحكم السلبي (T‒) ، التحكم الإيجابي (T +) ، مجموعة الأدوية (Lot Med) ، مجموعة الحليب المبستر والمغلي (P + B +) ، غير الحليب دفعة - مبستر ومسلوق (P - B +) ، دفعة من الحليب المبستر وغير المسلوق (P + B -) ومجموعة من الحليب غير المبستر وغير المسلوق (P - B -). أظهرت النتائج عودة سريعة للغاية إلى وضعها الطبيعي في جميع الدُفعات التي تم تناول حليب الإبل بها مقارنة بدُفعات (T +) و (Lot Med) وأن بسترة وتسخين حليب الإبل لم يغير من نتائجه من حيث الخصائص البيولوجية. من ناحية أخرى ، أظهر حليب الإبل نشاطًا وقائيًا ضد التقرحات نظرًا للنتائج العيانية التي لوحظت على معدة الفئران التي أعطيت هذا الحليب. في الختام ، حليب الإبل منتوج ذو قدرة وقائية عالية لمرض السكري وقرحة المعدة.**

**الكلمات المفتاحية: حليب الإبل ، الفضائل البيولوجية ، السكري من النوع الثاني ، قرحة المعدة.**