

POUVOIR ANTIBACTERIEN ET EFFET THERAPEUTIQUE DES HUILES D'OLIVES SAUVAGES DE LA REGION DE BEJAIA

SAIT Sabrina et TAMENDJARI Abderezak

Université Abderrahmane Mira Bejaïa, Faculté de science de la nature et la vie, département de Microbiologie.
saitsabrina@gmail.com

Résumé :

L'Olive sauvage (oléastre) a toujours été considéré comme porte greffe, existent en abondance en Algérie, comparant à l'olivier elle présente des différences morphologiques mais peuvent présenter des caractéristiques comparables concernant ; sa composition, activités biologiques et qualités nutritionnelles.

L'objectif de cette étude est de caractériser des huiles de trois d'oliviers sauvages en termes de paramètres de qualités, santé, activités antibactérienne.

La présente étude est effectuée pour une caractérisation de trois oléastres, le profil des antioxydants et des composés volatils par HPLC, l'indice de qualité et de la santé nutritionnelle de l'huile, ainsi que l'évaluation de l'activité antibactérienne.

Les résultats des analyses physico-chimiques permettent de classer ces huiles dans la catégorie huiles d'olives vierge extra .L'analyse des composés phénoliques individuels par HPLC révèle une composition qualitative similaire qui diffère quantitativement suivant l'échantillon.

Les résultats obtenus relatifs à l'activité antibactérienne montrent une différence d'activité des huiles étudiées vis-à-vis les souches testées. L'activité antibactérienne la plus importante a été observée à l'égard *Staphylococcus aureus* méthiciline résistant(SARM), contrairement à *Klebsiella pneumoniae* qui présente la résistance la plus élevée.

D'après l'indice de qualité et de santé nutritionnelle, les trois oléastres 1, 2 et 3 sont classés dans la catégorie à qualité élevée.

Les résultats de cette étude montrent que les trois huiles d'oléastre sont intéressantes pour intérêts nutritionnelles et thérapeutiques

Mots-clés : Huile d'oléastre, CPG, HPLC, indice de qualité et de la santé nutritionnelle, activité antibactérienne