

Caractérisation de quelques variétés d'olive dans la région de Biskra

BENAZIZA A.

Département des sciences agronomiques, Université de Biskra

Benziza_abdeaziz@yahoo.fr

Résumé :

La culture de l'olivier dans les zones présahariennes de l'Algérie a montré des rendements qui s'avèrent satisfaisants et une qualité d'huile acceptable.

Dans l'optique de l'amélioration de la culture et afin de répondre aux normes internationales pour une exportation de l'huile, en particulier l'extra vierge, elle doit posséder une acidité inférieure à 0.8 %, exigée par les opérateurs économiques.

Pour une meilleure caractérisation de certaines variétés d'huile d'olive introduites dans la région de Biskra, nous avons étudié six variétés d'huile d'olive, à savoir : Ferkani, Manzanilla, Frantoio, Abani, Tablout et Rougette. Cette caractérisation est basée sur des paramètres de qualités d'une part (acidité, indice de peroxyde et de l'extinction dans l'UV) et d'autre part sur la composition des huiles en acides gras, polyphénols, caroténoïdes et des chlorophylles.

En effet, ces variétés montrent une certaine adaptation aux conditions pédoclimatiques de la zone et présentent des rendements satisfaisants particulièrement la variété Tablout qui semble être la plus performante, elle se distingue par des teneurs élevées en composés mineurs (polyphénols totaux, O-diphénols et caroténoïdes), une meilleure activité antioxydante et une stabilité au cours de la conservation. La variété Rougette présente une teneur élevée en acide oléique (81,86%) et la variété Ferkani se caractérise par un rendement en huile, le plus élevé (50,87%) et des teneurs appréciables en acide oléique et en composés mineurs.

Mots clés: caractérisation, variétés, huile d'olive, Biskra, Algérie.