

Caractérisation des huiles de quatre variétés d'olivier Algérien

BOUDJENAH-HAROUN SALIHA

Université Kasdi Merbah Ouargla. Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie. Lab. Recherche sur la Phœniciculture, Ouargla, 30000 Ouargla, Algeria.
salihaboudjenahharoun@yahoo.fr - boudjenah.sa@univ-ouargla.dz

Résumé :

L'olivier est l'un des rares arbres qui occupe une place importante dans l'arboriculture fruitière méditerranéenne, il est considéré comme un élément majeur de l'économie agricole dans certaines régions de notre pays.

Ses vertus nutritives et curatives ne sont pas à démontrer vu que son huile est utilisée en consommation directe et aussi dans les domaines de la médecine et de la cosmétologie.

En plus des conditions culturelles, pédoclimatiques et méthodes d'extractions, des études ont estimé que le profil variétal participe de 20 % dans la qualité physico-chimique et organoleptique d'une huile d'olive la quelle n'est pas un corps gras comme les autres. Le choix d'une huile d'olive exige donc une connaissance minimale des critères indicateurs de la qualité tels que la composition en acides gras et la teneur en antioxydants naturels qui diffèrent d'une variété à l'autre.

La présente étude est effectuée pour une caractérisation physico-chimique de quatre variétés d'huile d'olive ; Chemlal, Limli, Azaradj et Bouchok, Ces quatre variétés représentent les trois quart de la production oléicole nationale. Les paramètres de qualité (acidité, indice de peroxyde, la composition chimique des huiles en acides gras insaturés) sont déterminés.

Les résultats obtenus montrent que les quatre variétés d'huile appartiennent à la catégorie d'huile d'olive vierge. Des variations cultivar-dépendantes ont été relevées concernant la composition en acides gras polyinsaturés. Cette étude a montré aussi que globalement les huiles analysées ne présentent pas des cas altérés.

Mots clés : Acides gras, caractérisation, huile d'olive, variétés algériennes, qualité.