

## **Etude des caractérisations biochimiques d'huile d'olive issue d'un verger cultivé dans la région d'Oued Righ**

*DJAFRI K.<sup>1</sup>*

NRAA–Touggourt djafri.kaouther@gmail.com

### **Résumé :**

Dans le cadre du développement agricole et agroalimentaire de l'oléiculture et la nécessité de son intensification en milieu saharien, nous avons réalisé cette recherche.

Ce présent travail a été réalisé au laboratoire de Technologies alimentaires de la station INRAA de Touggourt et a pour objectif la caractérisation de quatre échantillons de l'huile d'olive du verger de la station INRAA Sidi Mehdi ;afin de les comparer d'une part et de compléter des données antérieures relatives à des huiles d'olive d'autres wilayas.

La caractérisation a porté sur l'étude des caractères physicochimiques suivants : acidité, indice de saponification, indice d'ester, indice de peroxyde, teneur des impuretés, coefficients d'extinction à 232et 270 nm, humidité et Rendement.

L'analyse des caractéristiques physico-chimiques, selon les normes AFNOR a montré que l'huile d'olive, extraite des échantillons considérés répond aux normes Internationales. Les pourcentages d'acidité ne dépassent pas 0.8 °D et permettent de les classer dans la catégorie des huiles d'olive vierges.

**Mots clés :** huile d'olive, caractérisation, qualité, Touggourt-Algérie.