

**Etude de la qualité physico-chimique de l'huile de l'olivier méditerranéen  
« *Olea europaea* subsp. *europaea* Var. *Sylvestris* »**

KHOUATMIANI K.<sup>(1,3)</sup>, BELHADJ S.<sup>(2)</sup>, M'HAMMEDI- BOUZINA M.<sup>(3)</sup>, ABDESSELLEM S.<sup>(1)</sup>, TOUM H.<sup>(1)</sup>,  
BESSARI A.<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup>Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre. Université de Khemis-Miliana, Route de  
Theniet El Had, 44225, Khemis Miliana, Algeria.

<sup>(2)</sup>Laboratoire DIMMER. Faculté SNV. Université Ziane Achour de Djelfa, Algeria.

<sup>(3)</sup>Laboratoire des Bioressources Naturelles Locales, faculté SNV. Université Hassiba Ben Bou Ali, Chleff, Algeria.

[Khouat2000@yahoo.fr](mailto:Khouat2000@yahoo.fr)

**Résumé :**

Dans le but de valoriser l'olivier méditerranéen appelé communément olivier sauvage (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris*) dont l'arbre ainsi que les produits dérivés ont une importance alimentaire et thérapeutique très considérable pour les humains et les animaux, une évaluation des caractéristiques physico-chimiques de l'huile extraite par une méthode traditionnelle largement utilisée par la population de la région d'Ain-Defla, a été menée.

Les huiles obtenues à partir d'une population sauvage et d'un cultivar «*Sigoise*» qui est pris comme référence ont fait l'objet d'une analyse de qualité en trois répétitions. En plus du rendement en huile, neuf paramètres physicochimiques ont été testés: l'indice de réfraction, l'indice d'acidité, l'indice de saponification, l'indice d'ester, l'indice de peroxyde, K270, k232 et  $\Delta k$ .

Les données obtenues ont été comparées avec les normes commerciales élaborées par le Conseil Oléicole International (COI). Les résultats obtenus montrent que le rendement en huile est très variable où le cultivar *Sigoise* donne le meilleur rendement. Cependant, pour le reste des caractéristiques physicochimiques engendrées par les deux échantillons (olivier sauvage et olivier cultivé) sont conformes aux normes établies par le Conseil Oléicole International (COI).

**Mots clés :** huile, olivier sauvage, olivier cultivé, analyses physicochimiques, qualité, COI.