

Contrôle de la qualité des « huiles d'olive » et des « huiles d'olive vierges »

YABRIR B.^{1}, TOUATI M.¹, BEZINI E.¹, Benziane ADLI B.¹, DELMADJI A.¹ et LEHOUICHI A.¹*

¹ Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Ziane Achour de Djelfa, Algérie
byabrir@yahoo.fr

Résumé :

Etant bien connu pour ses vertus aussi bien nutritionnelles que médicales, l'huile d'olive est exposée à des pratiques frauduleuses en le coupant avec d'autres huiles végétales raffinées, bons marchés. Cette situation incite le pouvoir publique à renforcer les contrôles de cette matière afin de préserver les droits des consommateurs.

L'objectif de la présente étude consiste à contrôler la qualité de certaines huiles d'olive commercialisées sous les appellations « huile d'olive vierge » et « huile d'olive » et d'en analyser la composition en acides gras. Au total six variétés, trois de chaque, ont été analysées et comparées aux normes algériennes.

Les résultats des analyses ont montré que les caractéristiques physiques : indice de réfraction (1,467-1472), indice de peroxyde (9,5-29,5), indice de saponification (184,17-195,17) teneur en matières volatiles (0,02-0,18%) se trouvent encadrer par la norme algérienne ; alors que 66,67% des échantillons ont une densité relative qui dépasse la norme et que toutes les huiles d'olive présentent des valeurs d'absorbance à 270 nm supérieures à ladite norme. L'acidité de deux tiers des échantillons d'huiles d'olive et d'un tiers des échantillons d'huiles d'olive vierges dépassent de loin la norme. La composition en acides gras des échantillons analysés suit celle de la norme à l'exception d'un seul échantillon de la catégorie des huiles d'olive qui montre des teneurs soit inférieures soit supérieures à la norme, en particulier pour les acides à chaînes longues (en C18). L'acide oléique (56,75-70,57%) domine suivie des acides linoléique (8,17-20,19) et palmitique (11,45-15,62%). Les teneurs les plus faibles sont enregistrées pour les acides heptadécanoïque (0-0,33%) et heptadécenoïque (0-0,35%). Les acides gras insaturés l'emportent sur les acides gras saturés et les mono-insaturés sont plus importants que les di-insaturés.

Mots clés : Acides gras, huile d'olive, huile d'olive vierge, qualité, normes Algériennes