

DETERMINATION DU PROFIL EN COMPOSES PHÉNOLIQUES PAR HPLC ET ETUDE DE L'ACTIVITÉ ANTIOXYDANTE DES EXTRAITS METHANOLIQUES DE QUATRE VARIETES D'HUILES D'OLIVE ALGERIENNES

LAINCER F., LEHOUCHE R., TAMENDJARI A.

Laboratoire de biochimie appliquée

*Université Abderrahmane MIRA de BEJAIA, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie,
Département Microbiologie, Route de Targua-ouzemour, Bejaia 06000, ALGERIE*

firdaousse.lain@hotmail.fr

RÉSUMÉ :

La présente étude a pour objectif la détermination du profil en composés phénoliques des extraits méthanoliques de quatre variétés algérienne de l'huile d'olive : « *Bouricha, Blanquette de Guelma, Chemlal et Limli* » et mettre en évidence leurs activités antioxydante. Les résultats révèlent la richesse de la variété *Bouricha* en polyphénols totaux (369,79mg/kg) suivie de *Blanquette de Guelma et Chemlal*. L'analyse de la composition en polyphénols des échantillons des huiles d'olive par HPLC, nous révèle une composition qualitative similaire en composés phénoliques individuels, mais différente d'un point de vue quantitatif. L'évaluation de l'activité antioxydante des extraits méthanoliques des huiles d'olive montre que les variétés *Blanquette de Guelma et Bouricha* se caractérisent par des meilleures activités réductrices : 150,28 et 143,07 mg e.a.g./kg respectivement, refermant les taux les plus élevés en hydroxytyrosol elles se montrent très performantes avec les meilleurs pouvoir antiradicalaire ABTS⁺ des extraits phénoliques, les plus faibles EC₅₀ et les activités scavenger et les plus élevées sur le peroxyde d'hydrogène.

MOTS-CLÉS : Huile d'olive, polyphénols, HPLC, activité antioxydante