

5<sup>èmes</sup>

# Journées Internationales d'Etude sur les Lipides JIEL 2011



*Sous le thème :*

Graisses alimentaires,  
Lipides marins,  
Nutrition et Santé

8 - 10 Décembre 2011 - Hôtel Idou Anfa, Casablanca

*Organisateurs :*



Société Marocaine pour  
l'Etude des Lipides

&

Société Française pour  
l'Etude des Lipides



Programme Scientifique  
Recueil des Résumés



# **Prolongation de la durée de conservation de l'huile de cactus par ajout des huiles essentielles de quelques plantes aromatiques de la région du Sud marocain et d'huile d'Argan**

**S. Zine<sup>1</sup>, M. El Hadek<sup>1</sup> et M. Sindic<sup>2</sup>**

elhadek.m@gmail.com

1 Laboratoire de Génie des Procédés, Faculté des Sciences d'Agadir, Université IBN ZOHR

2 Unité de Technologie des Industries Agro-alimentaires, Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux, Belgique

L'oxydation lipidique est un phénomène naturel, complexe et néfaste pour les produits alimentaires. De nombreuses études essayent de comprendre le mécanisme afin de pouvoir le limiter, voir l'empêcher. Il existe de multiples tests qui permettent de déterminer l'état d'oxydation, ou la sensibilité d'un échantillon face à celle-ci. De nombreux auteurs utilisent un vieillissement accéléré avec un suivi de plusieurs paramètres (IP, IA, hexanal, ...). L'oxydation a énormément de répercussions nutritionnelles, médicales gustatives,... Ce processus naturel a lieu au niveau des lipides, peu importe le système dont ils font partie : aliments ou organismes vivants.

Parmi les solutions étudiées pour lutter contre l'oxydation lipidique, l'utilisation des antioxydants apparaît comme l'une des voies les plus prometteuses. Les antioxydants d'origine naturelle sont à la mode pour l'image positive qu'ils renvoient. Comme les antioxydants synthétiques, ils peuvent présenter des capacités antioxydantes non-négligeables. Parmi tous les végétaux découverts, le romarin apparaît comme étant une bonne source d'antioxydants ainsi que l'huile d'Argan pour l'huile de cactus afin de prolonger sa durée de conservation.

**Mots clés :** huile de cactus, prolongement durée de vie.

