
Etude de l'extraction de l'huile de *Cactus*

Salma Zine*, **Miloud El Hadek***, Lalla Mina Idrissi Hassani** Et Marianne Sindic***

*Laboratoire de Génie des Procédés, Département de Chimie. Faculté des Sciences - BP 8106 - Cité Dakhla Agadir - E-mail elhadek.m@gmail.com

** Laboratoire de Biotechnologies Végétales Département de Biologie. Faculté des Sciences - BP 8106 - Cité Dakhla Agadir - E-mail aminaidrissi@gmail.com

*** Université de Liège-Gembloux Agro-BioTech-Unité de Technologie des industries Agro-Alimentaires Passage des Déportés, 2 - 5030 Gembloux – Belgique

technoalim.gembloux@ulg.ac.be

Généralement en été, les quantités en figues de barbarie se trouvent en surabondance dans les lieux de production plus que sur les lieux de vente. Les lieux de production se trouvent loin de ceux de consommation et les périodes de récolte coïncident avec les moments les plus chauds de l'année. Ces facteurs facilitent l'altération des fruits par divers phénomènes physiques, chimiques et microbiologiques, ce qui entraîne d'énormes pertes pour les producteurs. Les rejets de fruits sont des sources de graines riches en huile.

Une étude bibliographique approfondie sur le cactus a montré qu'aucune étude n'a jamais été réalisée sur la quantité d'huile emmagasinée dans les graines de figue de barbarie.

Notre travail a montré que les graines contiennent des quantités importantes d'huile. Les quantités maximales d'huile emmagasinée dans les amandes varient 6 à 10 % et dépendent, des plantations de cactus, de la zone de récolte et des conditions climatiques. Les conditions optimales d'extraction de l'huile de cactus à l'aide d'une presse ont été établies. Les résultats obtenus ont montré que l'extraction de l'huile de cactus peut se faire grâce à des presses continues.

Mots clés : Huile de *Cactus*, rendement, conditions d'extractions.