

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/312092301>

Profile chimique des huiles Mono-variétales produites dans la région Orientale du Maroc et essais de formulation par...

Conference Paper · December 2016

CITATIONS

0

READS

31

5 authors, including:



Ahmed Elamrani

Université Mohammed Premier

41 PUBLICATIONS 39 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



M. Sindic

University of Liège

104 PUBLICATIONS 468 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Marie-Laure Fauconnier

University of Liège

155 PUBLICATIONS 1,398 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



H. Serghini Caid

Université Mohammed Premier

40 PUBLICATIONS 263 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Risk assesment and Control measures for Salmonella in the Rwandan meat chain [View project](#)



Testing the corrosion inhibition efficeincy of some new synthetic organic cmpounds on mild steel in acidic media [View project](#)

Profile chimique des huiles d'olive Monovariétales produites dans la région Orientale du Maroc et essais de formulation par assemblage de nouvelles huiles d'olive de bonne qualité.

*Ahmed Elamrani, Farid Mansouri, Marianne Sindic, Marie-Laure Fauconnier, Hana Serghini-Caid,

^aLaboratoire de Biologie des plantes et des micro-organismes, Faculté des Sciences, Université Mohamed I^{er} Oujda; Maroc.

^bLaboratoire Qualité et Sécurité des Produits Alimentaires, Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège; Belgique.

^cLaboratoire de Chimie générale et Organique, Gembloux Agro Bio-Tech, Université de Liège; Belgique

Les huiles d'olive dites monovariétales (HOMV) des variétés «*Arbequina*», «*Arbosana*» et «*Koroneiki*» récemment introduites en culture intensive dans la région orientale du Maroc ont fait l'objet d'une caractérisation physico-chimique pour déterminer les critères de qualité, la composition en acides gras le profil des triglycérides. L'accent a été mis particulièrement sur la teneur en antioxydants naturels en relation avec la stabilité oxydative des huiles donc leur aptitude au stockage. L'huile de la variété *Arbequina*, qui est de plus en plus plantée dans les vergers marocains en mode intensif, a présenté des indices de stabilité faibles. Par conséquent pour sa valorisation, différents assemblages de cette huile avec d'autres huiles, connues pour leur qualité supérieure en termes de stabilité, critères organoleptiques et richesse en antioxydants naturels, ont été réalisés et analysés. Il s'agit d'assemblages ternaires d'huiles *Arbequina/Arbosana/Koroneiki* [A/A/K] fraîchement préparées. Les analyses chimiques et tests rancimats ont permis de sélectionner les meilleures formulations (Assemblage vol/vol des HOMs [A/A/K]) ayant une bonne stabilité oxydative. Il s'agit ici d'une innovation en termes de création de nouvelle catégorie huile d'olive avec de nouvelles notes aromatiques résultant d'un mélange des arômes des trois HOMVs à la base de sa formulation. C'est une nouvelle voie pour la création de nouvelle marque commerciale d'huiles permettant la diversification de l'offre sur le marché en huiles d'olive. Egalement c'est un moyen de valorisation pour l'écoulement sur le marché de HOMV d'*Arbequina*, Variété dite à huile connue pour ces arômes, qui s'apprête à la culture intensive et à la mécanisation de la récolte.

Ainsi en conclut que l'assemblage est un excellent outil pour valoriser des huiles de variétés qui malgré leur excellente qualité initiale et leurs atouts organoleptiques, sont handicapées par leur faible stabilité oxydative comme c'est le cas de l'huile d'*Arbequina*.

Mots clés : HOMV, *Arbequina*, *Arbosana*, *Koroneik*, Rancimat, Stabilité Oxydative

