

## CA.1.1

### **Effet de la maturation du fruit de l'olive de la variété Chemelal sur la composition en acides gras de l'huile d'olive dans la région de Boumerdes**

K .Mouas . A Benakmoum

Llaboratoire de recherche technologie alimentaire faculté de technologie .Université de Boumerdes, [mouaskamelia@gmail.com](mailto:mouaskamelia@gmail.com)

#### **Résumé :**

L'objectif de ce travail était d'étudier l'effet de la maturation du fruit de l'olive (*Olea europaea*) de la variété Chemelal sur la composition en acides gras de l'huile d'olive dans la région de Boumerdes (Algérie).

Les olives ont été cueillies en fonction de la couleur de leur peau (verte, violette et noire) dans la région de Boumerdes et l'extraction se fait à froid par un mélange de solvants (acétone, hexane et l'éthanol). L'huile d'olive extraite après une analyse de chromatographie en phase gazeuse montre que Les teneurs en acide palmitique, palmitoléique, margarique et stéarique diminuent au cours de la maturation tandis que la teneur en acides gras polyinsaturés augmente de 9,3% à 10,35%. Quant à l'acide oléique qui est le plus abondant à une teneur de (71,34%), sa teneur augmente de 67,94% au stade de la véraison à 71,34% au stade (mauve) puis diminue à atteindre la valeur 69,55% en fin de maturité.

Cela suggère qu'il est absolument primordial de préserver les vertus de l'huile et empêcher de produire une huile de qualité inférieure due à une récolte tardive.

**Mots clés :** *olive, Chemelal, maturation, huile d'olive, acides gras*