



Caractérisation physicochimique des huiles d'olive produites dans les huileries traditionnelles de la région de la Chaouia-Maroc

S. BOULFANE^{1*}, N. MAATA², A. ANOUAR¹ et S. HILALI³.

¹Laboratoire de Chimie Appliquée et Environnement ; Faculté des Sciences et Techniques Settat.

²Laboratoire Officiel d'Analyse et de Recherche Chimique (LOARC) Casablanca

³Unité de recherche Agro-ressources Marocaines et Environnement ; Faculté des Sciences et Techniques Settat.

*Contact: boulfane_sa@yahoo.fr

Original submitted in on 21st November 2014. Published online at www.m.elewa.org on 31st March 2015

<http://dx.doi.org/10.4314/jab.v87i1.5>

RÉSUMÉ

Objectif : Le but de cette étude est la détermination de la qualité des huiles d'olive issues des huileries traditionnelles de la région de la Chaouia (centre du Maroc) par une caractérisation physicochimique de leurs compositions.

Méthodologie et résultats : Des échantillons d'huiles d'olive ont été collectés à partir des huileries traditionnelles de la région. Des analyses physicochimiques concernant l'acidité libre, l'indice de peroxyde, les coefficients d'extinctions spécifiques K_{232} , K_{270} et ΔK , la teneur en chlorophylles, la teneur en composés phénoliques et la composition en acides gras ont été réalisées selon les normes du Conseil Oléicole International. Les résultats obtenus ont permis de classer les huiles étudiées en trois catégories : huile d'olive vierge, huile d'olive vierge courante et huile d'olive vierge lampante.

Conclusion et application de résultats : Les résultats obtenus confirment que les conditions de récolte, de trituration et de stockage des huiles d'olive influent la qualité de l'huile produite. Par conséquent, il faut sensibiliser les agriculteurs pour améliorer les pratiques et les techniques culturales et les propriétaires des huileries traditionnelles en ce qui concerne le stockage, la transformation et la conservation des huiles.

Mots clés: Huile d'olive, qualité, région de la Chaouia, caractérisation physicochimique.

ABSTRACT

Physicochemical characterization of olive oils produced in traditional mills of the Chaouia area

Objective: The purpose of this study is the determination of the quality of olive oils produced in traditional mills of the Chaouia area (center of Morocco) by a physicochemical characterization of their compositions.

Methodology and Results: Samples of olive oils were collected from traditional mills of the area. Physicochemical analyzes concerning free acidity, peroxide value, specific extinctions coefficients K_{232} , K_{270} and ΔK , chlorophyll contents, total polyphenols content and fatty acid composition were determined according to the standards of the International Olive Oil Council. The results obtained made it possible to classify the oils studied in three categories: extra virgin olive oil, ordinary virgin olive oil and lampante virgin olive oil.

Conclusion and results application: The results obtained confirm that the conditions of harvesting, crushing and storage of olive oils affect the quality of produced oil. Consequently, it is necessary to sensitize the

farmers to improve the cultivation practices and techniques and owners of the traditional oil mills regarding the storage, the transformation and the conservation of the oils.

Keywords: Olive oil, quality, Chaouia area, physicochemical characterization.