

CONTRÔLE DE QUALITÉ DES PRODUITS OLÉICOLES

Équipe de recherche : Douzane M, Daas M S, Abdi A-K et Amrani S

INRAA : Station Expérimentale Mehdi Boualem:

Division de recherche: Technologies Agro-alimentaires.

Nature: Analyses, Formations et Conseils

Domaine (s) de prestation: Producteurs oléicoles



Généralité

La **qualité de l'huile d'olive** résulte d'abord d'un ensemble de dispositions prises au niveau de l'oléiculteur, lors de la cueillette et du stockage des fruits avant trituration et au cours de l'extraction de l'huile.

La **classification des huiles d'olives** vierges et vierges extra en termes de qualité est soumise à quatre tests : **l'acidité, l'indice de peroxyde, les valeurs d'extinction spécifiques : UV à 232 nm et 270 nm et l'analyse sensorielle.**

La production oléicole est influencée par l'interaction de **facteurs climatiques, génétiques et agronomiques**. Ainsi, les facteurs agronomiques comme la température et les précipitations, ont une influence sur le comportement physiologique de la plante et par conséquent, sur la qualité de l'huile produite.

Les **caractéristiques qualitatives de l'huile d'olive** résultent donc de l'action concomitante des facteurs agronomiques et des facteurs technologiques employés au cours du processus d'élaboration de l'huile.

Objectifs de l'activité de recherches & développement

- Produire une huile de qualité avec une **appellation d'origine** pour valoriser les produits du terroir,
- Permettre un **apport technologique** dans le développement de l'oléiculture,
- Mettre en place un **système d'aide à la décision** dans le développement de l'oléiculture,
- Préserver des **savoir-faire locaux**,
- Participer au **jury national de dégustation**,
- Compléter le catalogue variétal, par des nouveaux inventaires

Acidité

- La **teneur en acide gras libre** ou **l'indice d'acide** est un indicateur de l'activité de la lipase ainsi que de la qualité du fruit, du temps de stockage et de la stabilité de l'huile
- L'acidité est exprimée en pourcentage d'acide oléique et déterminé selon la **méthode ISO (660,2009) équivalent à la méthode COI (2019).**

Absorbance dans L'UV

- Les méthodes UV reposent sur la détermination des **coefficients d'extinctions à 232 et 270 nm** approximativement. Elles correspondent à l'absorption maximale des diènes et des triènes conjugués qui résultent de la décomposition de l'huile.
- La spectrophotométrie est déterminé selon la **méthode ISO 3656 (2011) équivalent au règlement CEE n°2586(1991)et(COI 2019).**



Les indices de qualités déterminés sont



Indice de peroxyde

L'indice de peroxyde renseigne sur le degré d'oxydation de l'huile. Il est déterminé selon le règlement **CEE n° 2568 (1991) équivalent à la méthode ISO 3960 (2007) et COI (2019)** exprimée en milliéquivalents d'oxygène par kilogramme de graisse.



Teneur en eau et en matière volatils (humidité)

- Pendant le processus de maturation, les oléiculteurs utilisent ce paramètre comme critère de sélection du stade optimal de cueillette,
- Le taux d'humidité diminue généralement au fur et à mesure de l'avancement du stade de maturité.
- Nous appliquons **la réglementation ISO 662 2016.**

Formation

Notre équipe assure des formations relatives à la qualité des huiles d'olives. L'objectif est la maîtrise de la qualité de l'huile d'olive de l'oliveraie à l'huilerie en passant par les techniques au laboratoire et les bases essentielles de l'analyse sensorielle.

