

Abstract

Etude de la composition de l'huile d'olive de la variété Chétoui en fonction du site géographique

S. Ben Temime 1 , L. Abaza 1 , N. Ben Youssef 1 , W. TAAMALLI 1 , M. Msallem 2 , D. Daoud, M. Zarrouk 1

1) Laboratoire d'Adaptation et d'Amélioration des Plantes - INRST Hammam-Lif - Tunisie

2) Institut de l'Olivier – Tunis - Tunisie

La Chétoui, deuxième principale variété à huile cultivée en Tunisie, est répandue dans tout le nord du pays peuplant aussi bien les plaines que les régions montagneuses et montrant donc une grande capacité d'adaptation à des conditions pédoclimatiques très diverses. C'est pourquoi, nous nous proposons d'étudier dans le présent travail, l'influence du site géographique sur la qualité de l'huile de la variété Chétoui. Dix-huit sites de culture sont considérés dans la présente étude qui a été réalisée pendant deux campagnes consécutives. Dans ce travail, nous nous intéressons à la composition de l'huile en acides gras et espèces moléculaires de triacylglycérols ainsi qu'en polyphénols totaux et chlorophylles.

Les résultats obtenus montrent qu'il y a une variabilité importante dans la composition de l'huile due à l'effet de l'interaction cultivar - environnement. La teneur en huile des olives ainsi que la composition en acides gras et triacylglycérols des huiles sont fortement influencées par l'origine géographique.

Mots clés: cultivar Chétoui, teneur en huile, acides gras, triacylglycérols, sites géographiques.

EFFECT OF GEOGRAPHIC SITES ON OLIVE OIL COMPOSITION OF CHÉTOUI

Chétoui is the second olive oil variety cultivated in Tunisia. It is widespread in the north of the country occurring in plains as well as in mountain regions. So, it shows a great capacity of adaptation to various pedoclimatic conditions. That's why we try in the present work to investigate the effect of cultivation region on the quality of olive oil from Chétoui cultivar. Then, eighteen places of cultivation have been considered in this study carried out for two consecutive years of harvest. For this purpose fatty acid composition, triacylglycerols molecular species and total polyphenols and chlorophyll contents were analysed.

Results showed an important variability in oil composition due to the effect of cultivar-environment interaction. So, olive oil content, fatty acids composition, triacylglycerols and total polyphenols and chlorophyll contents varied significantly with region of olive cultivation.

Key words : Chétoui cultivar, oil content, fatty acids, triacylglycerols, regions of cultivation.

