

# Composition en stérols des huiles extraites d'olives de cultivars de la province de Reggio Calabria (Sud d'Italie)

**A.M. Giuffrè<sup>1\*</sup>**  
**L. Louadj<sup>1</sup>**  
**M. Poiana<sup>1</sup>**  
**A. Macario<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale, Facoltà di Agraria, Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria (RC), Italia

<sup>2</sup>Dipartimento di Ingegneria Chimica e dei Materiali, Facoltà di Ingegneria, Università della Calabria-Rende (CS), Italia

La plaine de Gioia Tauro est située du côté tyrrhénien de la Province de Reggio Calabria, le Sud d'Italie. Dix cultivars italiens (3 autochtones calabrais: Cassanese, Ottobratica et Sinopolese et 7 allochtones: Coratina, Itrana, Leccino, Nocellara messinese, Nociara, Pendolino et Picholine) ont été cultivés dans cette plaine et ils ont été destinés à l'extraction de l'huile d'olive. La récolte a été effectuée chaque 15 jours, pendant toute la durée de la saison oléicole et ce, pendant trois années successives. Le but de cette étude est de mettre en évidence la composition en stérols de ces différents cultivars ainsi que l'influence de la date de récolte aux différents composés stéroliques.

**Mots clés:** huile d'olive, stérol, insaponifiable

## **Sterol composition of oils extracted from olives cultivars of the province of Reggio Calabria (South of Italy)**

The plain of Gioia Tauro is located on the Tyrrhenian coast in the Province of Reggio Calabria, South of Italy. Ten Italian cultivars (Three autochthonous cultivars from the Calabria Region: Cassanese, Ottobratica and Sinopolese and seven allochthonous cultivars: Coratina, Itrana, Leccino, Nocellara messinese, Nociara, Pendolino and Picholine) were grown on this plain and were destined for olive oil extraction. Harvesting was done every 15 days throughout the olive season for three successive years. The purpose of this study is to highlight the sterol composition of different cultivars and the influence of the harvest date on different sterol compounds.

**Key words:** olive oil, sterol, unsaponifiable

**\*CORRESPONDANCE:**

Angelo Maria Giuffrè  
Dipartimento Bio.M.A.A.  
Facoltà di Agraria  
Università degli Studi Mediterranea  
di Reggio Calabria  
C. da Melissa  
89122 Reggio Calabria, Italy  
e-mail: amgiuffre@unirc.it  
Tel: +39-965-814998  
Fax: +39-965-311092