

## *Abstract*

### *Impact de l'attaque de Bactrocera oleae et du stockage des olives de la variété Chemlal sur la qualité de l'huile*

*A. TAMENDJARI (1), MOHAND M. BELLAL (2), R. LARIBI (3), F. ANGEROSA (4).*

- 1) FACULTÉ DES SCIENCES ET DES SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE - DÉPARTEMENT DES SCIENCES ALIMENTAIRES - UNIVERSITÉ DE BÉJAIA - ALGÉRIE
- 2) INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE D'EL-HARRACH – ALGER - ALGÉRIE
- 3) UNIVERSITÉ DE BÉJAIA - ALGÉRIE
- 4) ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ELAIOTECNICA - CITTÀ S. ANGELO (PESCARA) - ITALIE

Ce présent travail a été réalisé pour évaluer les différentes modifications occasionnées par le stockage des olives infestées par le ravageur clé de l'oléiculture, *Bactrocera oleae*, sur les caractéristiques de l'huile d'olive. L'étude a porté sur une variété Chemlal qui représente 50% du verger oléicole algérien. Les résultats obtenus montrent que le stockage des olives, avant extraction, affecte les caractéristiques des huiles issues, particulièrement celles issues des olives infestées par *B. oleae*. L'impact se traduit par la diminution du rapport des acides gras insaturés sur saturés, une perte considérable en composés phénoliques avec augmentation de l'acidité et du degré d'oxydation des huiles. En plus de la dépréciation de la qualité sensorielle, il a été noté une diminution du rendement en huile. Globalement, les résultats suggèrent de limiter le temps de stockage des olives particulièrement lorsque les fruits sont endommagés par *B. oleae*.

Mots clef: *Bactrocera oleae*, stockage des olive, huile d'olive, qualité.

#### IMPACT OF BACTROCERA OLEAE AND STORAGE CONDITIONS ON THE OIL QUALITY OF OLIVES VARIETY CHEMLAL

The present investigation was carried out to evaluate changes caused by the storage of olives infested by *Bactrocera oleae* on the quantitative and qualitative characteristics of the resulting virgin olive oils. A wide spread cultivar in Algeria, representing about 50% of the production was used for the experiments. The storage of olive fruits attacked by *B. oleae* before their extraction significantly affected the oil characteristics. The most important changes concerned the decrease in the ratio between unsaturated and saturated fatty acids, the considerable decrease in the amount of phenolic compounds, the increase in the oil free acidity and oxidation degree. In addition to a worsening of the sensory characteristics, it was observed a decrease in oil yield. Results generally suggested to short the time of the olive storage, especially when fruits are damaged by *B. oleae*.

Keywords: *Bactrocera oleae*, olive storage, olive oil, quality