

# Caractérisation de dix variétés d'huile d'olive algérienne: étude du profil en composés phénoliques par HPLC

R. Laribi<sup>1\*</sup>  
F. Lancer<sup>1</sup>  
A. Tamendjari<sup>1</sup>  
S. Keciri<sup>3</sup>  
L. Arrar<sup>4</sup>  
S. Venturini<sup>2</sup>  
P. Rovellini<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Laboratoire de Biochimie Appliquée, Université A/Mira, Bejaia, Algérie.

<sup>2</sup>Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi Milano Italy

<sup>3</sup>Institut Technique de L'arboriculture Fruitière et de la Vigne, Takariet, Bejaia, Algérie

<sup>4</sup>Laboratoire de Biochimie Appliquée, Département de Biologie, Université Ferhat Abbas, Sétif, Algérie

*\*AUTEUR CORRESPONDANT*

*Lehouche Rahima née Laribi  
Faculté des Sciences  
de la Nature et de la Vie  
Département des Sciences  
Alimentaires  
Université A/ Mira,  
Bejaia 06000, Algérie.  
tel. +213 34 21 43 33 à 35  
fax +213 34 21 60 98  
e-mail: laribi.rahima@yahoo.fr*

La présente étude est effectuée pour une caractérisation physico-chimique de dix variétés d'huile d'olive algérienne. Les paramètres de qualité (acidité, indice de peroxyde,  $K_{232}$  et  $K_{270}$ ), la composition chimique des huiles en acides gras, le dosage des composés phénoliques totaux et *ortho*-diphénols ainsi que le profil en composés phénoliques par HPLC sont déterminés. Les résultats obtenus montrent que les dix variétés d'huile appartiennent à la catégorie d'huile d'olive vierge extra. Des variations cultivar-dépendantes ont été relevées concernant la composition en acides gras et en composés phénoliques.

**Mots clés:** Huile d'olive, caractérisation, variétés algériennes, qualité, composés phénoliques, HPLC

## **Studio del profilo dei composti fenolici mediante HPLC: caratterizzazione di dieci varietà di oli di oliva algerini**

Con il presente studio è stata effettuata una caratterizzazione fisico-chimica di dieci varietà di olio di oliva algerino.

In particolare sono stati determinati i parametri di qualità (acidità, numero di perossidi,  $K_{232}$ ,  $K_{270}$ ), la composizione chimica degli acidi grassi, il dosaggio dei composti fenolici totali e degli orto-difenoli, oltre al profilo di tutti i composti fenolici ottenuto per HPLC.

I risultati ottenuti mostrano che le dieci varietà di olio appartengono alla categoria degli oli extra vergini di oliva.

Alcune differenze cultivar-dipendenti sono state individuate per quanto riguarda la composizione in acidi grassi e in composti fenolici.

**Parole chiave:** Olio di oliva, caratterizzazione, varietà algerine, qualità, composti fenolici, HPLC.