

# Qualit' Olive

## Qualité des huiles d'olive vierges

*L'huile d'olive vierge est obtenue à partir des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altérations de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.*



*Certes, la variété et la région de provenance de l'olive (sol, climat...) influencent la qualité finale de l'huile d'olive vierge. Mais, le savoir faire des hommes intervient, également, à chaque étape de la production. Le choix d'une technique n'est jamais anodin sur la qualité de la production de ce pur jus de fruit qu'est l'huile d'olive vierge. L'homme participe ainsi à la valorisation de l'huile d'olive, que ce soit au niveau du choix de la date de la récolte, de la technologie ou des conditions d'extraction de l'huile ...*

### Conservation des huiles d'olive vierges non filtrées

Tsimidou et al. (2005). **Loss of stability of "veiled" (cloudy) virgin olive oils in storage.** *Food Chemistry* 93(3), 377-383.

La stabilité des huiles d'olive vierges non filtrées est une problématique qui reste encore très controversée. Certaines études montrent que les huiles d'olive non filtrées présentent une activité anti-oxydante supérieure à celle des huiles d'olive vierges filtrées tandis que d'autres études rapportent la présence d'enzymes responsables d'une oxydation accélérée dans les huiles d'olive vierges non filtrées.

L'étude, présentée ici, tente à nouveau d'établir un lien entre oxydation et filtration des huiles d'olive vierges. Pour cela, 6 huiles d'olive vierges non filtrées d'origine grecque ont été étudiées. Chaque huile a été séparée en 2 lots : un lot non filtré et un lot filtré sur filtre papier à l'obscurité.

Chacun des lots a été conservé pendant 9 mois à l'obscurité à 20°C.

L'acidité libre, l'indice de peroxyde, les absorbances dans l'ultraviolet à 232 et à 270 nm, la teneur en composés phénoliques ainsi que la stabilité oxydative à 120°C ont été mesurés avant stockage, après 1 mois, 2 mois, 4 mois, 6 mois et 9 mois de stockage.

Les résultats obtenus indiquent que :

- avant stockage, les huiles d'olive vierges non filtrées présentent un indice de peroxyde plus faible, une stabilité oxydative et une teneur en composés phénoliques plus élevées que les huiles d'olive vierges filtrées

