

- la variété d'olive considérée joue un rôle prépondérant dans la teneur en composés phénoliques totaux. La variété Manzanilla est beaucoup plus riche en composés phénoliques que les variétés Hojiblanca ou Gordal, quel que soit le mode d'élaboration

- l'olive tournante en saumure est la préparation qui permet d'obtenir la plus forte teneur en composés phénoliques. Ceci est logique puisqu'il n'y a pas de dégradation de ces composés par la soude, qu'il y a une diffusion passive moindre dans la saumure et qu'à ce stade de maturité la teneur en composés phénoliques est plus élevée qu'au stade d'olives noires

- comme attendu, les olives noircies par la méthode californienne sont celles qui présentent la teneur en composés phénoliques la plus faible

- le composé phénolique majeur qui se retrouve dans la phase huileuse de l'olive de table pour toutes les préparations est l'acétate de tyrosol

- il est intéressant de noter que quels que soient la variété et le mode d'élaboration des olives de table, la teneur en composés phénoliques dans la phase huileuse est relativement faible (<5% de la teneur totale en composés phénoliques) et est globalement assez similaire de l'ordre de 550 μm à 850 μM , hormis pour les olives tournantes en saumure. Ceci indique que, dans l'évaluation de la teneur en composés phénoliques totaux d'une préparation d'olives de table, on peut se référer à la teneur en composés phénoliques contenus dans la phase aqueuse de l'olive.

Les données de cette étude montre l'intérêt nutritionnel de la consommation d'olives de table puisque dans certains types de préparation la teneur en composés phénoliques antioxydants est élevée, voire même supérieure à celle observée pour l'huile d'olive vierge, la consommation d'huile d'olive vierge ayant démontré, par ailleurs, un intérêt d'un point de vue de la lutte contre l'oxydation.

Elaboration des olives vertes selon la méthode californienne à partir de variétés espagnoles



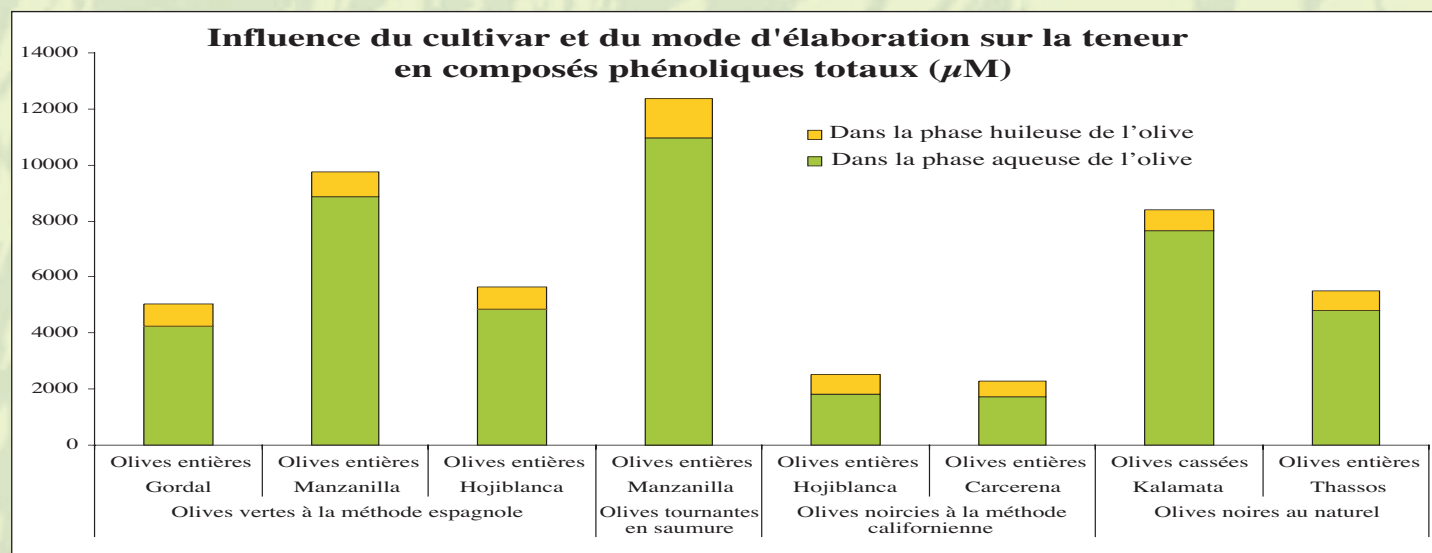
Brenes et al. (2005). *Elaboracion de aceitunas denominadas "Green ripe olives" con variedades espanolas. Grasas y Aceites 56(3), 188-191.*

Cette étude rapporte les essais effectués par une équipe espagnole pour mettre au point une méthode d'élaboration des olives vertes selon la méthode californienne afin de présenter, sur le marché, des olives vertes avec une acidité faible, un pH supérieur à 4,5 et une couleur vert-jaune. Quatre expérimentations ont été menées afin de tester différentes conditions de désamérisation et de neutralisation de l'action de la soude.

Les résultats indiquent que, pour ce type de préparation, les 2 variétés Manzanilla et Hojiblanca peuvent être utilisées.

Au niveau du procédé d'élaboration, il a été montré qu'il est nécessaire de rincer abondamment (jusqu'à 11 lavages de 8 heures chacun) les olives après action de la soude sinon une odeur désagréable se développe suite au traitement thermique de stérilisation. Certaines solutions ont été envisagées : neutralisation par le dioxyde de carbone, 2 traitements alcalins avec des solutions de concentration plus faible, mais aucune de ces méthodes n'a donné de résultats concluants

Aussi, afin de pouvoir proposer des olives vertes élaborées selon la méthode californienne, il convient de mettre au point le procédé, notamment en trouvant des solutions alternatives qui permettraient de réduire à la fois les volumes et les temps de lavage tout en garantissant un produit acceptable organoleptiquement.



Contact : Anne Laurent Dr ès-Sciences Tél 04 75 26 90 91 Email : anne.laurent@afidol.org