

BM-O12

Activité antioxydante des olives (*Olea europaea* L.) de la variété chemlel

Abdellah Fatiha, Hamden Khaled, Silarbi Tayeb, Hammoudi Si Mohammed

Laboratoire de recherche Amélioration et Valorisation des Productions Animales Locales,

Université Ibnkhaldoun, Tiaret

fatiha.abdellah@yahoo.fr

Résumé

L'*Olea europaea* est l'une des plantes médicinales les plus utilisées en médecine traditionnelle. Cette plante est réservoir de composés naturels aux effets bénéfiques. Certains composés identifiés dans les extraits de ses fruits, tels que les composés phénoliques et les flavonoïdes sont doués d'une activité antioxydante et anti-inflammatoire extrêmement importante. L'objectif de cette étude est l'évaluation *in vitro* de l'activité antioxydante de l'extrait phénolique de la pulpe d'olive (*O. europaea* L.) de la variété Chemlal via trois tests généraux (DPPH, le pouvoir réducteur et la neutralisation de peroxyde d'hydrogène). L'analyse quantitative de l'extrait a révélé une richesse des olives par les polyphénols et les flavonoïdes mais le contenu en flavonoïdes est faible par rapport à celui des polyphénols. D'après les résultats obtenus, il ressort que l'extrait phénolique de la pulpe d'olive est caractérisé par une grande capacité de piéger le radical DPPH• avec une CI₅₀ de l'ordre de 158.1±2.57µg/ml. Cette capacité antioxydante est confirmée par le pouvoir réducteur (CE₅₀=1.63±0.0035mg/ml). En effet, ces polyphénols sont aussi capables de neutraliser le peroxyde d'hydrogène (H₂O₂) avec une CI₅₀ appréciables de l'ordre de 117.32±2.36µg/ml.

L'ensemble des résultats obtenus dans notre étude montrent la richesse de l'extrait phénolique de la pulpe d'olive en substances bioactives qui présentent une activité antioxydante importante ce qui laisse envisageable son utilisation comme source potentielle d'antioxydants naturels et qui peut être utilisé dans l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique.

Mots clés : *Olea europaea* L, Polyphénols, Activité antioxydante.