

Etude de la fraction lipidique des feuilles de sumac (*R. Coriaria L.*)

Imane Mebarka BENGUECHOUA ; Majda BENGUECHOUA ; Sara BOUKHALKHAL ; Mohamed YOUSFI.

Laboratoire des Sciences Fondamentales (LSF), Université Amar Téliidji, Laghouat, BP. 37G, (03000)
Laghouat, Algérie.

Email : i.benguechoua@hotmail.fr

Les niveaux élevés de radicaux libres dans les systèmes vivants sont capables d'oxyder les biomolécules, entraînant des lésions tissulaires, la mort cellulaire ou diverses maladies telles que le cancer, les maladies cardiovasculaires, l'artériosclérose, les troubles neuraux, les irritations cutanées et les inflammations. Les composés antioxydants peuvent désactiver et piéger les radicaux libres. Les antioxydants peuvent inhiber l'effet des oxydants en donnant des atomes d'hydrogène ou en chélatant des métaux. Par conséquent, il existe une demande et un intérêt croissants pour les antioxydants naturels et plus sûrs dans les applications alimentaires et une tendance croissante dans les préférences des consommateurs pour les antioxydants naturels. Les antioxydants naturels sont largement étudiés pour leur capacité à protéger les organismes et les cellules des dommages induits par le stress oxydatif, ce dernier étant considéré comme une cause du vieillissement et des maladies dégénératives. Récemment, la recherche de nouvelles sources d'antioxydants naturels est devenue très importante pour la santé humaine. Le sumac (*Rhus coriaria L.*) est un petit arbre qui atteint 1 à 4 m de hauteur à l'état sauvage dans toutes les régions méditerranéennes. Les fruits de cet arbre se présentent sous la forme de grappes rouges ou violettes. Les fruits secs sont utilisés en cuisine dans certaines cuisines comme un goût citronné pour les salades ou la viande. Récemment, de nombreuses études ont été menées pour déterminer les propriétés chimiques du sumac (*R. coriaria L.*). L'objectif de cette étude était de déterminer les propriétés antioxydantes de l'extrait lipidique de sumac (*R. coriaria L.*) à l'aide de la méthode de piégeage radicalaire par le test DPPH (**2,2-diphenyle-1-picrylhydrazyle**). En outre, un autre objectif de cette étude était de trouver les teneurs en tocophérols totaux, caroténoïdes et stérols totaux de sumac (*R. coriaria L.*). L'extrait lipidique de sumac (*R. coriaria L.*) piégeait efficacement les radicaux avec des valeurs EC50 de 8.58 mg/ml pour le radical libre DPPH. La teneur en tocophérols totaux de l'huile de sumac (*R. coriaria L.*) est de 75.63 mg/kg. La teneur en caroténoïdes est de 20.13 mg/kg. La teneur en stérols totaux de l'huile de sumac (*R. coriaria L.*) est de 1528.26 mg/kg. Toutes ces teneurs nous amènent à dire que notre huile est bénéfique pour la santé.

Mot clés : Sumac (*R. coriaria L.*), lipides, test DPPH, tocophérols, caroténoïdes, stérols totaux.