



MICRONUTRIMENTS ACTIFS D'HUILES
VÉGÉTALES

COORDINATION

Iteg (France) ITAI Actia

PARTICIPANTS

Neuf organismes de recherche, quatre partenaires industriels producteurs d'huiles et de margarines (dont deux localisés au Maroc et en Tunisie) et l'Actia responsable de la dissémination des résultats.

ITERG (INSTITUT DES CORPS GRAS - COORDINATEUR) - **ACTIA** (LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE) - **AINIA** (ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA) - **CREOL** (CENTRE DE RECHERCHE ET D'EXPÉRIMENTATION SUR LES OLÉAGINEUX ET LES PROTÉAGINEUX) - **CRNH AUVERGNE** (CENTRE DE RECHERCHE EN NUTRITION HUMAINE) - **ENSIA** (ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES) - **FUSAGX** (FACULTÉ UNIVERSITAIRE DES SCIENCES AGRONOMIQUES DE GEMBOUX) - **IBET** (INSTITUTO DE BIOLOGIA EXPERIMENTAL E TECNOLÓGICA) - **INRA/UMR 1019** - **ISS** (ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ- SECTION OF FOOD SCIENCE, NUTRITION AND HEALTH) - **SIK SWEDEN** (THE SWEDISH INSTITUTE FOR FOOD AND TECHNOLOGY) - **LESIEUR** - LESIEUR-CRISTAL UNILEVER - ETS ABDELMOULA

DURÉE

Septembre 2006 - décembre 2009

Au cours du projet Optim' oils, trois huiles ont été étudiées et optimisées : l'huile de tournesol, de soja et de colza. Grâce aux expériences menées ainsi qu'aux connaissances en biochimie, les conditions de raffinage ont été améliorées, ce qui a permis de mettre au point des processus simplifiés, économiques et efficaces.

En effet, pour chaque processus lié à une huile étudiée, des étapes prévues dans les raffinages classique ont pu être supprimées, ce qui a permis de réduire les coûts de production mais aussi la quantité de coproduits. Cette économie d'énergie, liée à la réduction des coproduits, fait de ces huiles optimisées des atouts pour l'environnement, toujours en conformité avec le Codex alimentarius ainsi que la réglementation européenne, et ce, grâce à la sélection et au stockage des graines et de la matière première (paramètres qualité et sécurité). De plus, lors de leur stockage ou de leur utilisation en friture, ces huiles présentent une stabilité plus importante.

La modification du processus de raffinage a également permis d'augmenter la quantité de micronutriments dans ces huiles. Le composé phénolique et l'ubiquinone (ou coenzyme 10) sont des micronutriments présents et dont les études montrent des résultats prometteurs. Le composé phénolique étant un bon antioxydant, en synergie avec l'action des tocophéroles, il agit pendant le stockage ou au cours des applications culinaires dans la protection des acides gras poly insaturés. La richesse des micronutriments dans ces huiles a été démontrée comme bénéfique pour les organismes qui les ingèrent. Une étude clinique a d'ailleurs montré les bienfaits d'une huile de colza optimisée, en effet, l'enrichissement en antioxydant permet la protection des lipides humains contre la peroxydation et permet ainsi de réduire les risques de maladies cardio-vasculaires.

Les applications pour ces huiles restent variées : cuisine, fritures, sauces, margarines, etc. Les huiles de tournesol et soja ont bien été acceptées par les consommateurs et sont optimales pour les industriels, l'huile de colza garde cependant un goût encore trop prononcé.

Ces premiers résultats pourront être complétés par des études ultérieures et doivent être communiqués à l'avenir afin de faire valoir les bienfaits de ces Optim' oils.



ACTIA

