Press Releases

Printable version

For further information, please contact:

Please register to view contact details

07 May 2008 Des chercheurs de l'Université de Grenade déterminent une nouvelle méthode pour établir la capacité anti-oxydante de l'huile d'olive vierge extra

Un groupe de scientifiques du département de Nutrition et de Bromatologie de la Faculté de Pharmacie de l'Université de Grenade ont mis en évidence les effets bienfaisants de l'huile d'olive vierge extra sur la santé humaine, en déterminant in vitro et in vivo le pouvoir antioxydant des échantillons de l'huile d'olive vierge extra qui ont été objet d'étude. Les chercheurs ont réussi, avec ce travail, à trouver la méthode la plus efficace qui existe actuellement pour connaître la capacité anti-oxydante dans l'huile d'olive vierge extra.

La recherche a été dirigée par les docteures M. Carmen López Martínez, Herminia López García de la Serrana et le docteur José Javier Quesada Granados, et son auteure principale est Cristina Samaniego Sánchez. Les scientifiques ont mis à point quatre méthodes anti-oxydantes, qui permettent de connaître la capacité anti-oxydante, et par conséquent, l'effet bienfaisant de l'huile d'olive vierge extra obtenue des olives de la variété Picual.

Le travail "in vitro"
Pour réaliser ce travail, la méthode qui s'adapte de manière la plus correcte à la détermination de la capacité anti-oxydante in vitro des échantillons d'huile a été déterminée. En concluant que de toutes les méthodes appliquées, la méthode ABTS est la plus idéale pour l'étude de ce type d'échantillons, puisqu'elle présente la meilleure corrélation avec l'indice des polyphénols totaux. Les scientifiques ont observé aussi que la reproductibilité des résultats est bonne, et que les coefficients de variation obtenus par les différentes méthodes sont acceptables. Ce qui permet de conclure, en général, que les quatre méthodes étudiées peuvent être appliquées pour mesurer l'activité anti-oxydante dans les huiles.

Les scientifiques grenadins n'écartent pas l'idée de déposer prochainement un brevet relatif à cette recherche, vu qu'ils ont déjà une expérience dans l'obtention des brevets pour d'autres aliments, comme le cas des boissons alcooliques. Leur travail est applicable à tout type d'huile d'olive. Et lesdites méthodes peuvent être employées dans les milieux géographiques où l'oliveraie est cultivée, indépendamment de la variété d'olive employée dans l'obtention de l'huile.

Actuellement, il y a plusieurs articles en cours de publication dans des revues aussi prestigieuses comme "Journal of Nutrition", "Journal of Chromatography A", "Talanta" et "Analytica Chimica Acta".

Notes for editor

Please register to view editor notes

Keywords (click on a keyword for related items)

Agriculture, Food, Health

Peer reviewed publication and references

Les résultats de cette recherche ont été publiés dans les revues internationales "Journal of Nutrition", Journal of Chromatography A", "Talanta" et "Analytica Chimica Acta".

Terms and Conditions of Use / Terms and Conditions of Publication

© AlphaGalileo Foundation 2003