

Résumé :

Deux variétés d'olivier dominantes dans la Wilaya de Tlemcen (Chemlal et Sigoise) et une d'olivier sauvage (Oléastre), ont été choisies dans les régions de (Beni Snous, Remchi, Sebdou, Ourit), pour faire l'objet d'étude de l'influence des facteurs naturels (sol, climat...) et variétale sur la qualité des huiles d'olive.

Le type de cultivar a bien sûr une influence importante sur la qualité de l'huile d'olive, chaque variété donne une huile d'olive avec un profil physico-chimique et sensoriel qui lui est propre.

Des analyses microbiologiques, physicochimiques et sensorielles ont été effectuées sur les différentes huiles d'olive, les résultats indiquent que toutes les huiles ont une qualité microbiologique satisfaisante.

Les analyses physicochimiques et sensorielles nous ont permis de classer toutes les huiles des variétés **Chemlal** (Beni Snous), **Sigoise** (Sebdou) et l'huile d'**Oléastre** (Ourit) dans la catégorie des huiles d'olives « **vierges extra** », tandis que l'huile de la variété **Chemlal** (Remchi) on la classer dans la catégorie des huiles d'olives « **vierges** ».

A partir de l'analyse des correspondances canoniques (ACC), on déduit que la composition chimique du sol (Carbone organique) et le pH ont une influence sur l'indice de peroxyde, la teneur en argile et en calcaire du sol a une influence sur l'acidité de l'huile et comme facteur géographique l'altitude aussi a une influence sur l'absorbance dans l'UV et l'indice de peroxyde.

Mots clés : Variété (Chemlal), Variété (Sigoise), Oléastre, Huile d'olive, Analyses physicochimiques.

SUMMARY:

Two varieties of olive, dominant in the Wilaya of Tlemcen (Chemlal and Sigoise) and wild olive (OLEASTER), were chosen in regions of (Beni Snous, Remchi, Sebdou, Ourit) to be subject for study of the influence of natural factors (soil, climate ...) and varietal quality olive oils.

The type of cultivar, of course an important influence on the quality of olive oil, each variety gives an olive oil with a physico-chemical and sensory profile of its own.

Microbiological, physico-chemical and sensory analyses were performed on different olive oils, the results indicate that all oils have a satisfactory microbiological quality.

The physico-chemical and sensory analyses allowed us to classify all varieties of oils **Chemlal** (Beni Snous) **Sigoise** (Sebdou) and oil **OLEASTER** (Ourit) in the category of olive oil "**Extra virgin**", while oil variety **Chemlal** (Remchi) is classified in the category of olive oil "**Virgin**".

From the canonical correspondence analysis (CCA), we deduce that the chemical composition of soil (organic carbon) and pH have an influence on the peroxide, the content of clay and limestone soil has an influence on the acidity of the oil factor and geographical altitude also affect the absorbance in the UV and peroxide.

Key words: Variety (Chemlal), Variety (Sigoise), OLEASTER, olive oil, Analyses physico-chemical.

الملخص:

صنفان من شجر الزيتون المتغلبة في ولاية تلمسان (شمال و السغواز) و أخرى من شجر الزيتون البرّي (أوليياستر)، أختيرت في المناطق (بني سنوس، رمشي، سبدو، أوريت) لدراسة تأثير العوامل الطبيعية (تربة، مناخ...) و صنف شجرة زيتون على نوعية زيوت الزيتون نوع شجر الزيتون لديه تأثيرات هامة بالتأكد على نوعية زيت الزيتون، كل صنف من الزيتون يعطي زيت الزيتون الخاص به مع مظهر فيزيوكيميائي و ذوقي خاص به.

التحليلات ميكروبيولوجية و فيزيائو كيميائية و مكون من تصنيف الزيوت صنف الشمال (بني سنوس)، سيقواز (سبدو) و زيت الزيتون لشجر الزيتون البرّي (أوريت) في فئة زيوت الزيتون ذات "البكر الممتاز" أما بالنسبة لزيت الزيتون لصنف شمال (رمشي) فقد تم تصنيفها في فئة زيوت الزيتون ذات "البكر".

بعد التحليل الاحصائية للمعطيات بطريقة (ACC) استطعنا أن نستنتج أن التركيبة الكيميائية للتربة (الكربون العضوي) و الـ "PH"، عندهم تأثيرات على دليل البيروكسيد أما قيمة الصلصال و الكلس الموجودة في مختلف الأتربة عندها تأثيرات على حموضة الزيت و أيضا مثل عامل جغرافي "علو المنطقة" عند تأثير على K_{232} و K_{270} و دليل البيروكسيد.

كلمات مفتاحية : صنف الشمال، صنف السغواز، الزيتون البرّي، زيت الزيتون، التحليل فيزيائو كيميائية.