

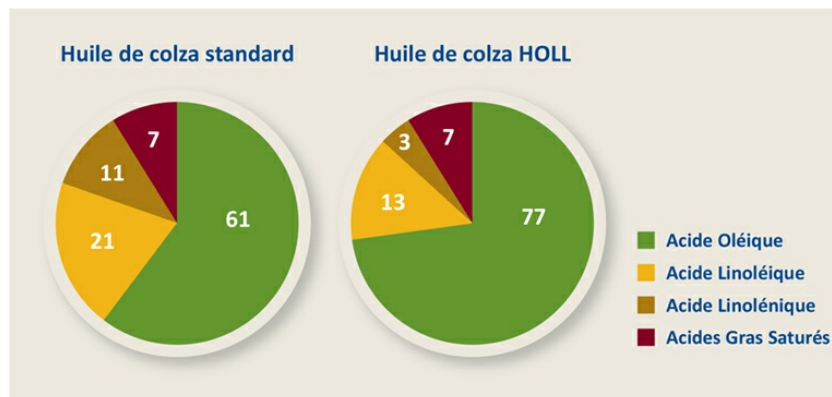


L'huile de colza HOLL présente un profil d'acides gras amélioré

12 juil. 2016

Par rapport à l'huile de colza standard, l'huile de colza HOLL a une teneur en acide oléique supérieure à 75 %, tandis que la teneur en acide linoléique a été réduite à moins de 3,5% (ill. 1).

Illustration 1: Profil d'acides gras (%)

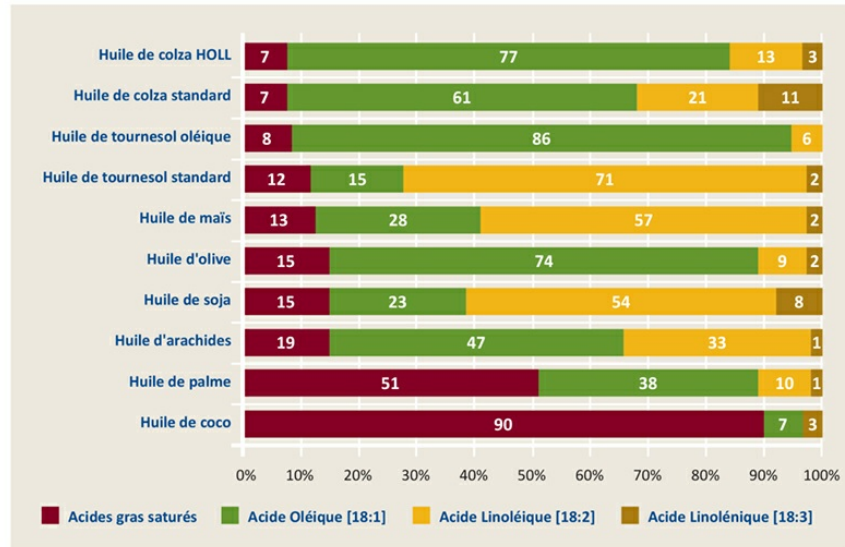


Source : Adapté de Dubois et al. (2008) OCL, 15, 56-75°, données de l'industrie pour l'huile de colza HOLL

L'huile de colza HOLL montre une teneur plus élevée en acide oléique et une teneur plus faible en acides gras polyinsaturés que l'huile de colza standard (ill. 3). Ces changements donnent une meilleure performance de friture par rapport à l'huile de colza standard.



Illustration 3: Profils en acide gras des huiles alimentaires

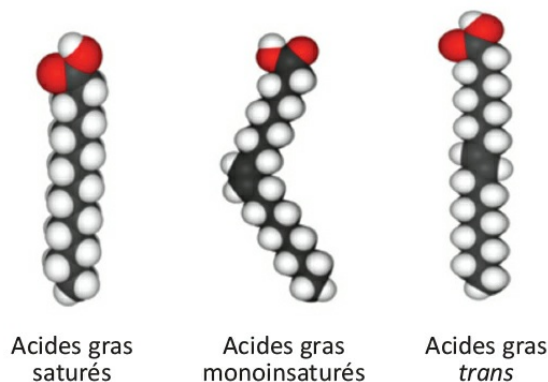


Source: Dubois et al. (2008) OCL, 15, 56-75°, données de l'industrie pour l'huile de colza HOLL

Ces changements donnent une meilleure performance de friture par rapport à l'huile de colza standard.

Les liaisons doubles causent une courbure dans la chaîne des acides gras insaturés qui rend la compaction plus difficile. Par contre, les acides gras saturés sans courbures se compactent facilement. Ils sont donc souvent solides à température ambiante.

Par hydrogénation partielle il faut entendre le processus qui ajoute des atomes d'hydrogène à l'huile insaturée. Les gras deviennent ainsi plus solides et stables. Le processus crée pourtant des gras trans qui sont soupçonnés de nuire à la santé





Source : Wikipedia**

**Source - illustration : Acides gras - modèles moléculaires : Acides gras saturés : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Myristic-acid-3D-vdW.png> / Acides gras monoinsaturés : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oleic-acid-3D-vdW.png> / Acides gras trans https://en.wikipedia.org/wiki/Trans_fat#/media/File:Elaidic-acid-3D-vdW.png



Tableau 1: Classification des acides gras

Acides gras insaturés	Acides gras monoinsaturés : Acide oléique $\Omega 9$ (uniquement une liaison double dans la chaîne)	"Bonne graisse" 
	Acide linoléique $\Omega 6$ et acide linoléique $\Omega 3$ (respectivement 2 et 3 liaisons dans la chaîne)	
Acides gras saturés	Aucune liaison double dans les chaînes	
Acides gras trans	C'est la forme artificielle de l'acide gras qui émane lorsque des graisses insaturées sont totalement ou partiellement hydrogénées, afin de réduire le nombre de liaisons doubles	"Mauvaise graisse" 

Source: American Heart Association® & British Nutrition Foundation. (0a&0b)