

Composition

La composition de l'huile de tournesol est caractérisée par une teneur élevée (plus de 80%) en acides gras insaturés.

Acide gras	%		
	Standard	A moyenne teneur en acide oléique	A forte teneur en acide oléique
Palmitique	5,0 - 7,6	4,0 - 5,5	2,6 - 5,0
Stéarique	2,7 - 6,5	2,1 - 5,0	2,9 - 6,2
Oléique	14,0 - 39,4	49,1 - 71,8	75 - 90,7
Linoléique	48,3 - 74	18,7 - 45,3	2,1 - 17
Alpha linoléique	ND - 0,3	ND - 0,5	ND - 0,3



Siège : 1, rue Caporal Corbi, 20 300 Roches Noires - Casablanca
Tél.: (+212) 522 67 93 38 - Fax : (+212) 522 35 47 92
www.lesieur-cristal.ma

Huile de tournesol

FICHE TECHNIQUE

Le tournesol (*Helianthus annuus*), originaire d'Amérique du nord, est une plante annuelle cultivée pour ses graines riches en huile. L'huile extraite des graines de tournesol reste l'une des sources principales d'huile végétale dans le monde. Particulièrement riche en vitamine E, l'huile de tournesol est aussi une excellente source naturelle d'acides gras insaturés riche en Oméga 6 et en Oméga 9.



Huile de tournesol

Production

Les principaux pays producteurs d'huile de tournesol sont l'Ukraine, la Russie et l'Argentine qui produisent à eux seuls près de la moitié du tonnage mondial, qui a atteint environ 30 millions de tonnes de graines de tournesol, essentiellement triturées et transformées en huile avec un rendement moyen de 40% à 50%. Au Maroc, l'huile de tournesol est importée ou issue de la trituration de la graine locale, la production avoisine 30 000 tonnes, soit l'équivalent d'environ 13 000 tonnes d'huile.

Process

L'huile brute résultant de la trituration des graines de tournesol subit un ensemble de traitements industriels donnant lieu à une huile raffinée, limpide et inodore. Le dégommeage, la neutralisation, le décirage, la décoloration et la désodorisation constituent les principales étapes du raffinage. La neutralisation élimine les acides gras libres des huiles brutes pour éviter un rancissement ultérieur. La décoloration et la désodorisation débarrassent les huiles de leurs pigments et de leurs odeurs indésirables.

Utilisations

L'huile de tournesol est principalement utilisée dans les industries alimentaires telles la conserverie de poissons, la margarinerie, la biscuiterie, la production de condiments... Elle constitue aussi un intrant des industries cosmétique et pharmaceutique.

L'huile de tournesol dite « oléique » est particulièrement appréciée pour la friture du fait de sa meilleure résistance aux hautes températures et sa stabilité oxydative relativement élevée.

Conservation

Pour conserver toutes ses qualités nutritionnelles et organoleptiques, il est recommandé de stocker l'huile de tournesol à l'abri de la lumière et de la chaleur et d'éviter l'exposition à l'air et le contact avec les ions métalliques. Livrée en citerne ou en fûts de 200kg, la durée de vie d'une huile de tournesol raffinée bien conservée dans un contenant fermé peut atteindre 18 à 24 mois.



Qualité de l'huile de tournesol raffinée

Caractéristiques physico-chimiques *

Physiques « Standard »

Densité relative à 20°C	0,918 - 0,923
Indice de réfraction à 40°C	1,461 - 1,468

Chimiques « Standard »

Indice d'iode	118 - 141
Indice de saponification	188 - 194

* Codex Alimentarius

Spécifications

Lesieur Cristal offre selon les cahiers des charges personnalisés de ses clients de l'huile de tournesol raffinée avec les spécifications et exigences souhaitées en conformité avec les standards de qualité les plus rigoureux.

Critères	Méthodes d'analyse	Codex alimentarius (Max)	Lesieur Cristal (Max)	Référence
Insaponifiables (g/Kg)	ISO 18609	15	15	Codex stan 210-199
Matières volatiles (%)	ISO 663	0,2	0,2	
Impuretés (%)	ISO 662	0,05	0,05	
Acidité (%)	ISO 660	0,3	0,08	Spécification interne
Indice de peroxyde (mék O/Kg)	ISO 3960	10	3*	
Phosphore (mg/Kg)	NFT 60-228	Ns	10	Codex stan 210-199
Savon (mg/Kg)	ISO 10539	5	5	
Benzo (a) Pyrènes (µg/Kg)	ISO 15302	Ns	2	Règlement 835/2011

Ns : Non spécifié
* Sortie usine

