

L'HYDROXYTYROSOL DE L'OLIVE

BENLEMLIH

Mohammed

*Laboratoire de
Biotechnologie, Faculté
des Sciences Dhar El*

Mehraz, Université

SMBA, BP 1796 Atlas,

Fès, Maroc.

Tel : +212 661 90 08 48 ;

E-mail :

benlemlimo@yahoo.fr

Résumé

L'olivier est le nom commun d'environ 35 espèces d'arbustes et d'arbres à feuilles persistantes du genre *Olea*. Le nom est particulièrement employé pour l'espèce *Olea Europaea*. L'olivier est cultivé pour son fruit comestible. Depuis la nuit des temps, il a contribué, en terme pratique et symbolique, à l'économie, la santé et à la cuisine des habitants du bassin méditerranéen.

Par comparaison à l'Europe du nord et aux pays occidentaux, les pays méditerranéens ont des taux faibles de morbi-mortalité causée par les maladies cardiovasculaires et par le cancer. Ceci a été attribué, au moins en partie, au régime alimentaire. Traditionnellement, beaucoup de propriétés bénéfiques de l'huile d'olive ont été attribuées à sa teneur élevée en acide oléique. Aujourd'hui, l'effet bénéfique des composés mineurs de l'huile d'olive vierge, notamment les polyphénols, a été bien prouvé.

Un kilogramme d'olive contient de 5 à 10 g de Polyphénols. 90 % de ces Polyphénols sont présents dans l'eau d'olive (margines). L'hydroxytyrosol est un polyphénol mineur de l'huile d'olive vierge et sa concentration moyenne dans l'huile est de 15mg/Kg.

Ce travail récapitule les connaissances existantes concernant la chimie, la pharmacocinétique et les vertus de l'hydroxytyrosol de l'olive. Les principaux résultats ont été obtenus sur ses effets bénéfiques sur la santé humaine, à savoir la prévention des maladies cardiovasculaires, le cancer, l'inflammation, l'agrégation de plaquettes, etc... Les nouvelles stratégies concernant l'utilisation de l'hydroxytyrosol comme médicament naturel ou comme additif alimentaire sont aussi présentées.

Mots clés : hydroxytyrosol ; Huile d'olive ; olive ; polyphénols