

T1972CLOS07

Allocution de Monsieur R. FERON (France)

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs. La session que j'ai eu l'honneur de présider était dirigée vers les propriétés et les emplois des huiles de tournesol et elle comportait deux parties : une première partie consacrée à la composition des huiles, et la seconde, aux emplois de l'huile et, plus particulièrement, à ses emplois alimentaires.

Si la composition des huiles de tournesol, en ce qui concerne les proportions des différents acides gras, est assez riche de références, la composition glycéridique des huiles devra faire encore l'objet de nombreuses analyses, car c'est peut-être au niveau de la structure glycéridique que se situent les principales différences introduites par les variétés que l'on s'efforce actuellement de multiplier.

Il appartenait à MM. GRIGORIEVA et MIRONOVA de nous fournir une information précieuse sur ce sujet.

Monsieur MORDRET nous a, pour sa part, fait connaître les résultats de ses travaux sur l'insaponifiable des huiles de tournesol obtenues grâce à une méthodologie dont il est l'auteur et qui pourrait peut-être nous permettre de caractériser les huiles, car les proportions d'acides gras sont tellement susceptibles de variations à l'intérieur d'une même origine botanique que, pour les chimistes et les biochimistes que nous sommes, la dénomination botanique ou commune d'une huile finit par perdre toute sa signification. Il s'agit là d'un problème important, je crois, sur lequel il serait bon de revenir.

Enfin, Monsieur POUILLAUDE vient de le souligner, les cires contenues dans l'huile brute et raffinée sont un obstacle sérieux aux emplois et surtout à la commercialisation de l'huile de tournesol comme huile alimentaire. Leur élimination pose de sérieux problèmes qui commencent, comme il vient de le souligner, par une détermination quantitative de très faibles quantités, la localisation de ces substances, leur constitution. A ce sujet, la contribution de M. RZEHIN et de ses collaborateurs, nous a fourni des données précieuses pour la solution d'un problème crucial.

Au début de la seconde partie, Madame JUILLET nous a rappelé très opportunément, les caractères qui font de l'huile de tournesol une source de lipides privilégiée et d'ailleurs fortement demandée ; sa richesse en acide linoléique, acide gras essentiel et précurseur des prostaglandines, et sa teneur relativement élevée en tocophérols qui protégeront cet acide linoléique de l'oxydation, ont été particulièrement soulignés. Les arguments des nutritionnistes en faveur d'une consommation plus élevée d'acide linoléique nous ont été rappelés comme aussi le fait que nos connaissances en ce domaine s'enrichissent chaque jour sans que se démente l'intérêt nutritionnel de l'acide linoléique et partant, de l'huile de tournesol.

Monsieur DELCOURT nous a rappelé que l'intérestérification permet de modifier les propriétés physiques d'huiles ou de mélanges d'huiles sans modifier leurs propriétés chimiques et partant leur valeur nutritionnelle. Ce procédé, particulièrement intéressant pour la production de margarines très riches en acide linoléique, a déjà reçu de nombreuses applications et l'auteur nous a montré que l'analyse thermique différentielle représente une solution élégante pour l'étude des formulations de semblables produits.

Enfin, Monsieur SOLOMON nous a rappelé que l'huile de tournesol est déjà très employée dans l'alimentation, qu'elle soit consommée telle quelle ou sous forme de produits élaborés, ou bien encore qu'elle soit employée par les industries alimentaires pour la préparation d'aliments autres que des aliments lipidiques.

En conclusion, je crois que la diffusion d'informations concernant la valeur nutritionnelle de l'huile de tournesol et des applications qui sont réalisées, ne saurait manquer de susciter de plus en plus d'intérêt et pourrait être étendue dans le cadre de conférences du type de celle qui nous réunit aujourd'hui.