

DISCUSSION

- M. - Je voudrais préciser un point en ce qui concerne l'huile de tournesol. C'est que c'est une huile remarquable par beaucoup de côtés et il est bon de préciser malgré tout que, par le fait même que sa teneur en acides gras poly-insaturés est importante, elle a tout de même, comparativement aux autres huiles, une plus grande sensibilité à la chaleur. Du reste, les modifications d'ordre chimique qui peuvent apparaître ne présentent aucun danger puisque des auteurs éminents, travaillant sur rats Wistar, l'ont déjà montré, donc ce n'est pas le problème. Mais, la seule chose que l'on peut dire et que l'on peut affirmer c'est que la durée de cuisson et la fréquence diminuent l'acide linoléique. Des auteurs ont indiqué que, en fonction du nombre de fritures, il n'y avait pas de consommation d'acide linoléique alors qu'en fait il y a une consommation de cet acide. C'est là le seul inconvénient apparent que l'on peut trouver à la chaleur, étant donné que avec 5 fritures le pourcentage d'acide linoléique, qui était au départ de 62, tombe à 57 - 58, au bout de 10 fritures à 55, au bout de 20 fritures à peu près 48, et au bout de 36 fritures, ce qui est excessif, un chiffre voisin de 42 - 43. Autrement dit, il y a tout de même diminution du taux d'acide linoléique au cours des fritures, contrairement à ce que certains avaient dit.