

Titre : Caractérisation chimique des graines de *Pseudospondias microcarpa* (A. Rich) Engl

Title : Chemical characterization of seeds of *Pseudospondias microcarpa* (A. Rich) Engl

Noms et Prénoms des auteurs et co-auteurs :

Nkounkou L.C., Douniama L.G.V., Ngagegni-Limbili A.C., Mpele S.R., Bonazaba M. L.J.C., Elouma Ndinga A.M., Cerny M., Moutsambote J-M., Ouamba J-M

1- Unité de Chimie du Végétal et de la Vie, Faculté des Sciences et Techniques, Université Marien N'GOUABI, Brazzaville, Congo

2- Laboratoire de Chimie Agro-industrielle, INPSIACET, INPT, INRA, Université de Toulouse, BP.310130, Toulouse, France

3- Institut Nationale de Recherche en Sciences Exactes et Naturelles, Herbar National, Cité Scientifique, BP 2400, Brazzaville, Congo

(*) Personne-contact : Célestine Nkounkou Lompangou,

Tél : +242 069102295

Email : celestinenkounkou1@gmail.com

RESUME

L'objectif de cette étude est de montrer l'intérêt nutritionnel de la fraction lipidique des noyaux de fruits de *Pseudospondias microcarpa* (A. Rich) Engl consommés par les populations rurales et ceci par l'analyse des acides gras, des phytostérols et tocophérols. Huit acides gras ont été identifiés dans l'huile végétale de noyaux de fruits dont trois acides gras majeurs : acide oléique (42,56 %) ; acide palmitique (33,89 %) et acide stéarique (14,23 %). Les phytostérols ont montré comme composés majoritaires le β -Sitéstérol présent à une teneur de $97,3 \pm 3,4$ mg/g huile sur les cinq stérols identifiés. L'analyse de tocophérols a montré la présence de trois composés : α , γ et δ -tocophérol à des teneurs faibles respectivement de 5,0 ; 4,1 et 2,7 mg/g huile) dans cet extrait d'huile. Cette **richesse** observée dans l'huile de noyaux reconforte la valorisation de *P. microcarpa* de comme une nouvelle source de lipides.

Mots clés : *Pseudospondias microcarpa*, graines, huile végétale, acides gras, stérols, tocophérols

ABSTRACT

The objective of this study is to show the nutritional interest of the lipid fraction of *Pseudospondias microcarpa* (A. Rich) Engl fruit cores consumed by rural populations by analyzing fatty acids, phytosterols and tocopherols. Eight fatty acids were identified in the vegetable oil of fruit stones including three major fatty acids : oleic acid (42.56 %) ; palmitic acid (33.89 %) and stearic acid (14.23 %). Phytosterols have shown as predominant compounds β -Sitésterol present at a content of 97.3 ± 3.4 mg / g oil on five identified sterols. tocopherol at low levels respectively of 5.0 ; 4.1 and 2.7 mg / g oil in this oil extract. The analysis of tocopherols showed the presence of three compounds : α , γ and δ -tocophérol. This rich found in the kernel oil comforts the valorization of *P. microcarpa* as a new source of lipids

Keywords : *Pseudospondias microcarpa*, seeds, vegetable oil, fatty-acids, sterols, tocophérols.

Références Bibliographiques

Célestine Nkounkou L. et al.. Annal Université Marien NGOUABI. 2018, 18 (2) : 21-27.