

Newsletter n°9, 1<sup>er</sup> février 2023.

## Gestion des stocks : peroxydation des huiles.

Comme cela a été évoqué dans la newsletter n° 6, les huiles ne sont pas des substances inertes. Avec le temps la peroxydation se développe et altère leurs qualités. *In fine* les huiles deviennent très allergisantes et toxiques (rancées). La vitesse avec laquelle la peroxydation augmente, dépend des conditions de stockage.

Pour des raisons évidentes de santé publique, le législateur impose des valeurs maximales de peroxydation à ne pas dépasser pour la commercialisation des huiles et macérats, et pour les huiles essentielles.

### 1. Huiles végétales et macérats:

Pour les huiles végétales, beurres et macérats, l'unité de la peroxydation est le milli-équivalent d'oxygène actif par kilogramme d'huile (mEqO/Kg). Voici les valeurs maximales à ne pas dépasser:

Huiles	Valeur maximale de peroxydation (mEqO/Kg)	Texte réglementaire
Huile d'olive	20	CEE 2568/91
Huiles vierges et huiles pressées à froid	15	Codex Alimentarius
Huiles raffinées	10	Codex Alimentarius
Macérats et beurres	15	Codex Alimentarius

### 2. Huiles essentielles

Pour les huiles essentielles, l'unité de la peroxydation est la milli-mole de di-oxygène actif par litre d'huile (mmolO<sub>2</sub>/L).

La valeur maximale maximale imposée par l'IFRA, l'ANSES et la Pharmacopée E. est **20 mmolO<sub>2</sub>/L**.



### Discussion

Suivant les conditions de stockage, une huile peut atteindre la limite de peroxydation en moins de 6 mois. Mais une huile bien conservée restera conforme plusieurs années.

Il est recommandé de faire un état des lieux de vos stocks qui ont plus d'une année, et de renouveler ensuite l'analyse des peroxydes au moins annuellement, jusqu'à épuisement des stocks.

Pour un résultat d'analyse représentatif de vos lots, il est important de bien suivre les règles d'échantillonnage (voir le lien « Préparer ses échantillons » en pied de page de notre site www.lahn.bio).

Le prix de l'analyse des peroxydes est de 14,40 € TTC / échantillon.

Pour en savoir plus sur les mécanismes moléculaires des la peroxydation, voir ces liens:

<https://www.lahn.bio/huile-vegetale/vieillessement-des-huiles-vegetales/>

<https://www.lahn.bio/analyse-huile-essentielle/vieillessement/>