

CO. 14. Caractérisation de la fraction lipidique de quatre espèces de "concombres de mer" de la côte Ouest Algérienne.

Asmaa Mecheta et Karim Mezali

Laboratoire de Protection, Valorisation des Ressources Marines et Littorales, et Systématique Moléculaire, Département des Sciences de la Mer et de l'Aquaculture, Université Abdelhamid Ibn Badis de Mostaganem, B.P. 300, Algérie.

✉asmaamecheta@gmail.com

Résumé

Au cours des dernières décennies, le concept d'aliments fonctionnels a offert une nouvelle approche pour promouvoir l'utilisation de produits naturels. La plupart des aliments fonctionnels et des agents thérapeutiques actuellement disponibles sont dérivés directement ou indirectement de sources naturelles, en particulier les ressources marines. Les holothuries aspidochirotés appelées communément "concombres de mer" ont été largement utilisées dans la médecine traditionnelle asiatique. Ils contiennent beaucoup d'acides gras fonctionnels tels que les acides gras oméga-3, en particulier les acides eicosapentaénoïque (EPA) et docosahexaénoïque (DHA), dont les bienfaits ont été largement reconnus contre les maladies cardiovasculaires et cérébrales. Afin de caractériser les fractions lipidiques de quatre espèces d'holothuries aspidochirote [*Holothuria poli* (Delle Chiaje, 1824), *H. tubulosa* (Gmelin, 1791), *H. sanctori* (Delle Chiaje, 1823) et *H. arguinensis* (Koehler & Vaney, 1906)], collectées dans deux stations de la côte ouest algérienne (Stidia et Hadjadj, Mostaganem) durant la période allant de novembre 2014 à janvier 2018, plusieurs analyses ont été réalisées sur leur téguments lyophilisés (extraction par méthode de Folch, chromatographie couche mince par Iatroscan, Chromatographie phase gazeuse). Les résultats obtenus ont démontré que les quatre espèces ont un profil lipidique impressionnant, composés quasi-majoritairement d'acide gras polaire (à 90%). Ils contiennent une quantité considérable d'acides gras nutritifs précieux tel que : l'acide méristique (C14: 0), l'acide palmitique (C16: 0), l'acide stéarique (C18: 0), l'acide linoléique (C18: 2), l'acide arachidique (C20: 0), l'acide eicosapentaénoïque (C20: 5, EPA) et l'acide docosahexaénoïque (C22: 6, DHA), avec des niveaux relativement plus élevés d'EPA (4.65-7.80%) comparés au DHA (4.02-5.75%). Par ailleurs, les acides gras prédominants sont les polyinsaturés (PUFA) dont les valeurs les plus élevées ont été enregistrées chez *H. poli* (63.0±0.11%) en comparaison à *H. tubulosa* (60.4±0.57%), *H. sanctori* (58.9±0.14%) et *H. arguinensis* (45.50±0.08%). Les résultats obtenus ont été comparés à ceux obtenus pour d'autres espèces d'holothuries couramment exploités dans les régions de l'indopacifique.

Mots clés: Holothuries aspidochirotés; tégument; biochimie; lipides; exploitation, côte ouest algérienne.