

Analyse des graines de colza

M. BLANC, L. RUGRAFF, A. KARLESKIND- Laboratoires WOLFF
15, rue Charles Paradinas
92110 CLICHY

Résumé

L'analyse des graines de colza a une importance capitale au niveau commercial, car elle conditionne la valeur marchande du lot analysé.

Les trois principaux paramètres analytiques usuellement déterminés sur les graines de colza sont:

- °le taux d'humidité,
- °le taux d'impuretés,
- °la teneur en huile.

Les méthodes concernant ces déterminations font l'objet de normalisation tant au niveau de l'AFNOR que de l'ISO.

Il existe, parallèlement à ces méthodes officielles d'analyse, des méthodes rapides permettant d'obtenir des renseignements sur la qualité des graines, dans des délais de temps très court et à un prix de revient très faible.

A côté de ces déterminations classiques, servant à évaluer la valeur marchande d'un lot de graines de colza, il peut être nécessaire de procéder à des déterminations et recherches plus spécifiques de certains éléments.

.C'est le cas de la détermination de la teneur en acide érucique de l'huile extraite des graines de colza, compte tenu de la réglementation ayant fixé le taux maximum en cet acide gras à 5% et pouvant être réalisée selon plusieurs méthodes normalisées (ISO ou CEE) ou évaluée par une méthode rapide.

.C'est le cas de la détermination de la teneur en ITC et VTO.

.Ce sera le cas de la détermination de la teneur en glucosinolates, lorsqu'il existera une production importante de colza double zéro.