



Messages à l'attention de l'industrie alimentaire

12 juil. 2016

Du point de vue de l'industrie alimentaire, l'huile de colza HOLL répond à trois exigences en matière des huiles comestibles.

- **Nutrition : L'huile de colza HOLL est la variante qui combine l'un des plus bas taux en acides gras saturés avec des teneurs importantes en acide oléique et des traces de gras trans.**
- **Fonctionnalité : Il n'y a pas de différences au niveau du goût, de la couleur et de la texture par rapport aux huiles comestibles les plus courantes (huile de palme et huile de tournesol oléique).**
- **Stabilité : L'huile de colza HOLL montre une durée de vie (friture) qui est deux fois supérieure à celle de l'huile de colza standard et une performance similaire à celle de l'huile de tournesol oléique.**

HUILE DE COLZA HOLL - FRITURE

Le taux d'insaturation est le facteur principal qui aboutit à l'oxydation et à la dégradation lorsque l'on chauffe l'huile. L'huile de colza HOLL avec moins d'acides gras saturés et une teneur en acide oléique plus importante est plus résistante à la chaleur que beaucoup d'autres huiles comestibles.

Elle présente un point de fumée plus élevé (246°C) qui aboutit à une résistance accrue lors de la soumission à la chaleur. Il est supérieur à celui de la plupart des huiles comestibles. C'est donc un bon choix pour l'industrie des produits frits.

Elle montre un comportement similaire, soit seule, soit en mélange, et elle montre une meilleure performance en ce qui concerne la formation des composés polaires que l'huile de colza standard, ce qui indique que la durée de vie de l'huile de colza HOLL est supérieure à celle de l'huile de colza standard.



Elle montre par ailleurs un comportement similaire à celui de l'huile de tournesol oléique en matière de formation des composés polaires. Ceci indique qu'elle peut s'y substituer.