

# Qu'est-ce que l'huile de palme?

Prof. Dr Ir S.Danthine  
[sabine.danthine@ulg.ac.be](mailto:sabine.danthine@ulg.ac.be)

# Origine



*Elaeis guineensis*



Zone géographique : régions proches de l'équateur

Asie du Sud Est

Afrique tropicale

Amérique du Sud

Amérique centrale

# Extraction-Production



Traitement thermique  
Egrappage  
Digestion  
Pression  
Clarification  
Séchage

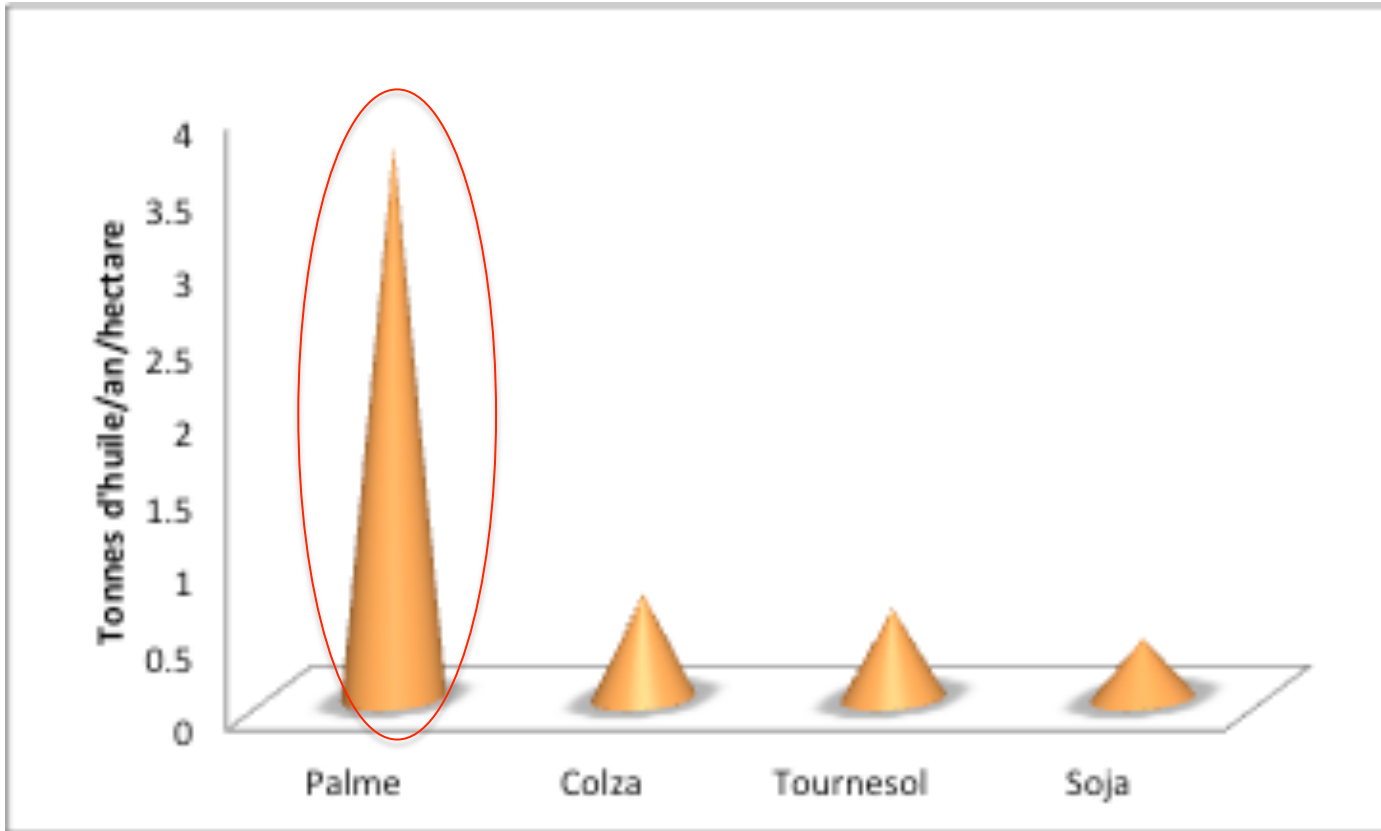


Huile brute



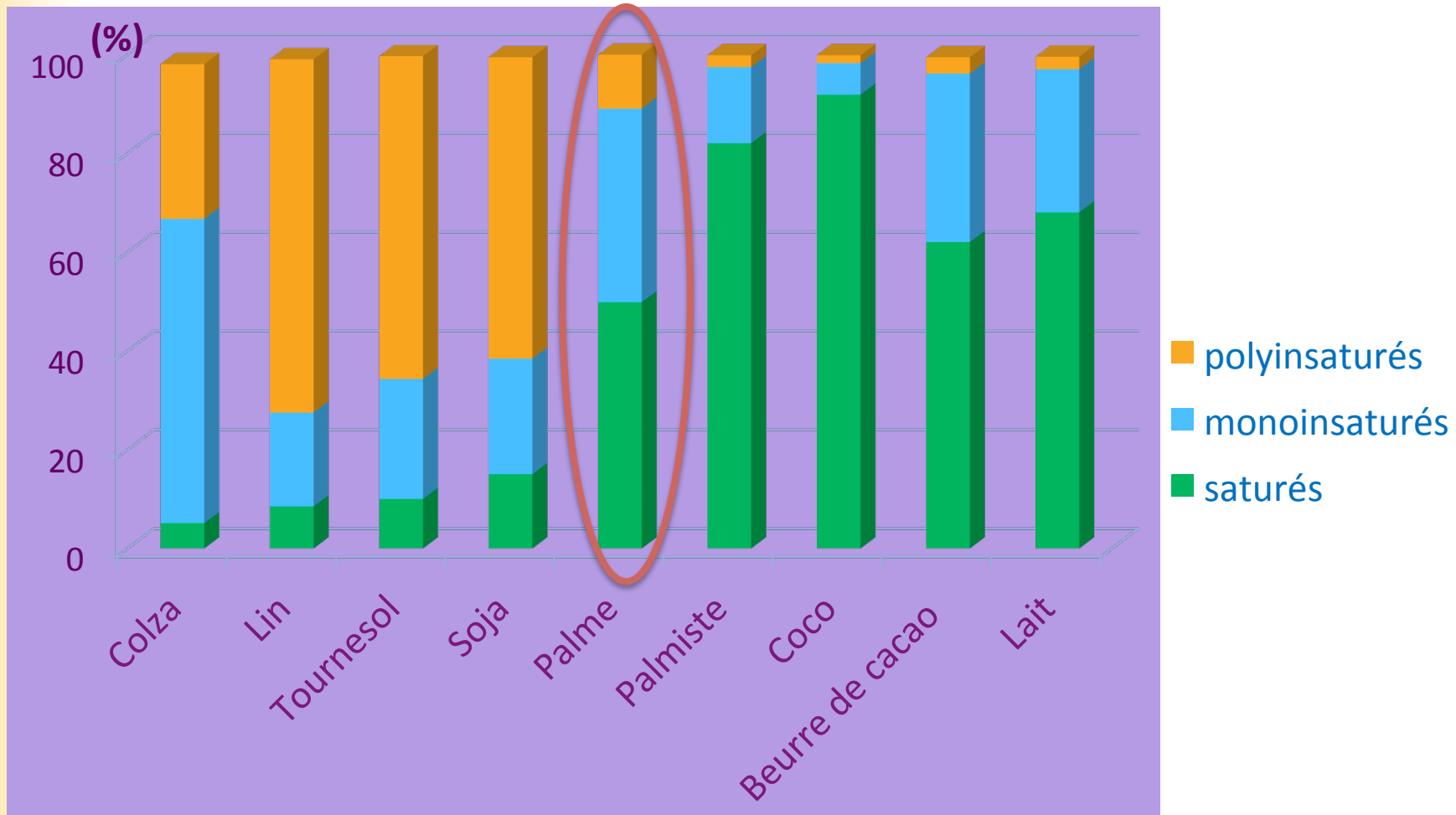
Utilisation directe ou raffinage

# Rendement moyen :

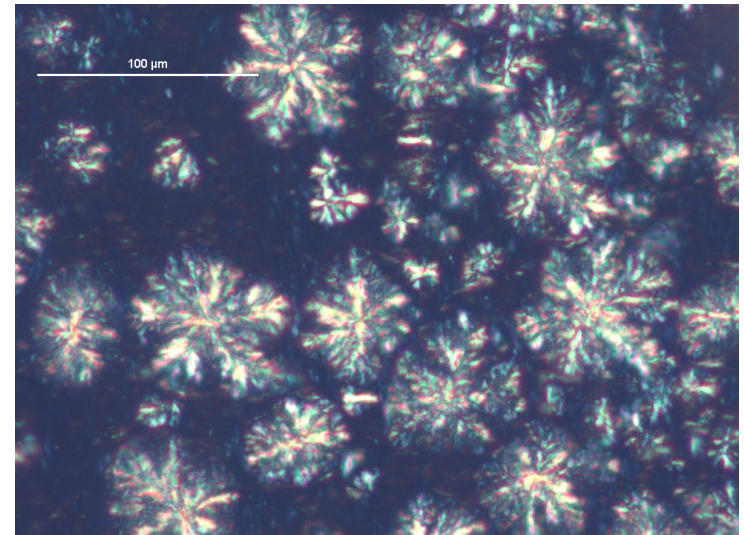
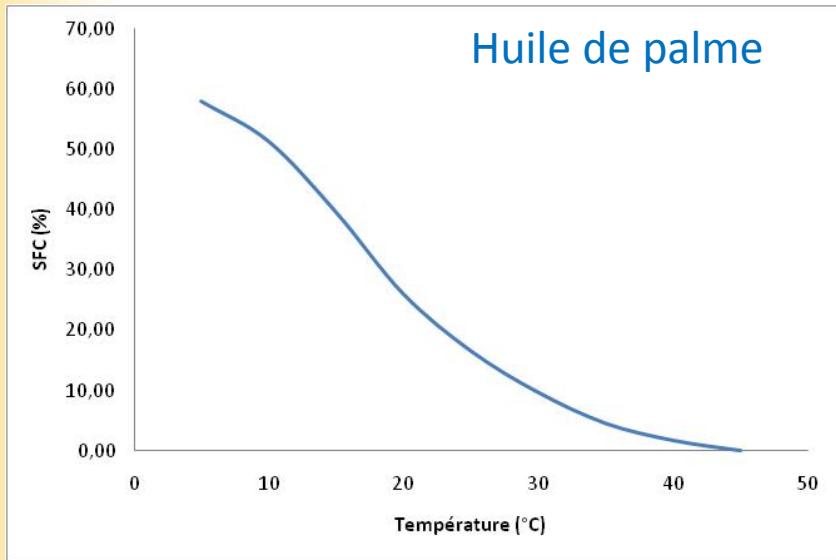




# Composition en Acides Gras



# Huile de palme : propriétés

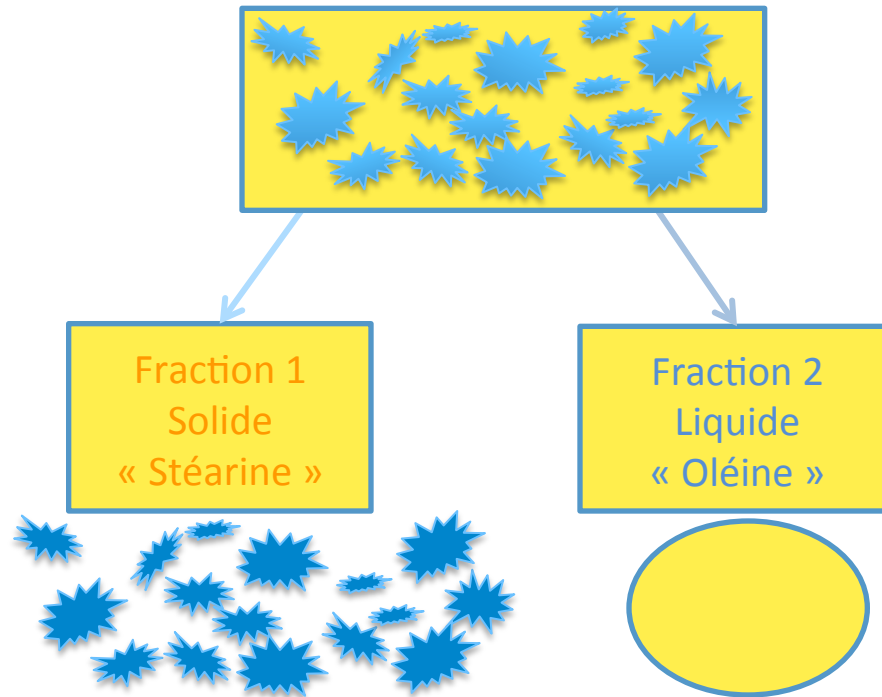


Indice d'iode : 51-53

Solide ou semi-solide à température ambiante

# Fractionnement

Séparation d'un corps gras en deux fractions



= Procédé physique



**Autres huiles et graisses végétales et/ou animales**

**Palme**

Stéarine

Oléine

Super stéarine

Soft stéarine

PMF

Super Oléine

Top Oléine

**Divers produits alimentaires**

Ingrédient de **CBE**

**Huile d'assaisonnement**

**Margarines  
Shortenings**

...

**Huile de friture**



**Merci pour votre attention**

Prof. Dr Ir S.Danthine  
[sabine.danthine@ulg.ac.be](mailto:sabine.danthine@ulg.ac.be)