

Infrarouge et micronutriments dans les oléoprotéagineux

Cécile LEVASSEUR

Enseignant-Chercheur - Laboratoire d'Agrophysiologie- Ecole d'Ingénieurs de Purpan -75 voie du
T.O.E.C. 31076 Toulouse cedex

cecile.levasseur@purpan.fr

Les teneurs et la composition en isoflavones du soja sont généralement détectées par HPLC. Il en est de même pour les tocophérols et les phytostérols du tournesol. Divers travaux menés au sein du laboratoire ont permis de travailler des calibrations en spectroscopie proche infrarouge (entre 400 et 2500 nm) afin de prédire ou bien de classier les échantillons en fonction de ces teneurs. Cet exposé se propose de faire le point sur ces résultats.