



AP-09: Extraction et purification du flavonol quercétine de oignon

KHDIDJA_Dechira¹, Smain CHEMAT ¹, LIZA Saher

1 Centre de Recherche Scientifique et Technique en Analyses Physico – Chimiques

Email:* K.dechira@yahoo.fr

Resumé

En 2019, lorsque la pandémie de COVID-19 a éclaté, la médecine traditionnelle chinoise (MTC) s'est avérée être utilisée pour prévenir et atténuer la maladie. En tant que principaux composants actifs de la MTC, une série de composés flavonoïdes, dont la quercétine, ont été confirmés comme étant responsables des effets thérapeutiques de la MTC.¹ La quercétine appartient à la classe des bioflavonoïdes, est un flavonoïde important, qui est également un composant indispensable de l'alimentation humaine. La quercétine a été détectée dans de nombreux fruits et légumes à des concentrations variées

Nous avons choisi l'oignon (*Allium cepa* L.) pour l'extraction de la quercétine et nous suivons les différentes étapes d'extraction jusqu'à l'obtention des extraits bruts, nous avons optimisé les paramètres expérimentaux d'extraction de la quercétine à partir de l'oignon rouge (*Allium cepa*) avec différentes méthodes d'extraction (soxhlet, reflux, macération, ultra-son), afin d'obtenir un extrait qui contient une quantité importante de la quercétine.

Dans ce contexte nous sommes utilisés la macération comme méthode d'extraction (optimiser le solvant, le temps, et l'état de la matière végétale), nous avons par la suite fait la séparation par MPLC et confirmé sa présence par HPLC, RMN et GC/MS.

Mots clé : Quercétine, Oignon *Allium cepa*, Macération, Soxhlet,