

14^{èmes} Journées Internationales
Huiles Essentielles



31 AOÛT - 1, 2 SEPTEMBRE 1995

PRODUCTION ET ETUDE
DES MATIERES VEGETALES
AROMATIQUES

25 AVR. 1996

COMITE SCIENTIFIQUE

Président: Dr Louis PEYRON (Grasse)
Pr DERBESY (E.S.C.M. Marseille)
Dr FLAMENT (Firmenich - Genève)
Dr MARION (Nestec - Vevey)
M. PELLERIN (CAL - Grasse)
Dr PICKENHAGEN (U.S.A.)
Dr RICHARD (INSIA - Massy)
Pr ROUZET (U.E.R. - Pharmacie - Nantes)
Dr TOUCHE (C.E.A.M.S. - Avignon)
M. ZOLA (Adrian - Marseille)

CONSEIL D'ORGANISATION

Président: Yves COMTE
M. ALLARI
M. BONEBEAU
M. BOYER
M. CARTERON
M. FERAUD
Mme ROSI

SECRETARIAT:

Mme FRISON Marie-Louise
Chambre d'Agriculture
66 Bd Gassendi - B.P. 117
F. 04004 - DIGNE LES BAINS Cédex
Tél: 92.32.03.83

ETUDE DES COMPOSES VOLATILS CHEZ LES BOLETALES (BASIDIOMYCETES)

RAPIOR S.*, PELISSIER Y.** ,MARION C.** , CEBALLOS L.* ,
ANDARY C.* , BESSIERE J.M.***

*- *Laboratoire de Botanique, Phytochimie et Mycologie, Faculté de Pharmacie, 34060, Montpellier.*

** - *Laboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, 34060 Montpellier.*

*** - *Laboratoire de Chimie Appliquée, Ecole Nationale Supérieure de Chimie, 34053, Montpellier.*

INTRODUCTION

Le but de notre travail a été d'identifier les principaux composés volatils de onze champignons frais appartenant à l'ordre des Bolétales (Basidiomycètes), récoltés dans la région du Languedoc (France).

Les champignons étudiés sont :

Paxillus involutus (Batsch:Fr.) Fr.,
Chroogomphus rutilus (Singer) O.K. Miller,
Gomphidius glutinosus (Sch.:Fr.) Fr.,
Suillus grevillei (Klotzsch) Sing.,
S. luteus (L.:Fr.) Roussel,
S. granulatus (L. :Fr.) Roussel,
S. bovinus (L.:Fr.) Kuntze,
S. collinitus (Fr.) O. Kuntze,
S. variegatus (Sw.:Fr) O. Kuntze,
Xerocomus subtomentosus (L.:Fr.) Quéf. et
Boletus aereus Bull.Fr.

MATERIEL ET METHODES

Les champignons ont été récoltés dans les départements de l'Hérault et du Gard.

Les concrètes ont été obtenues après macération des carpophores frais dans le dichlorométhane .

Les analyses de ces extraits organiques ont été réalisées par CG-SM sur colonne capillaire DB1 (25m x 0,25mm, 60°C--4°C--> 220°C, Helium).

RESULTATS

Chaque champignon fait l'objet d'une fiche regroupant le nom latin, le nom français, une description morphologique succincte, une photographie et la nature chimique des principaux produits volatils identifiés.

Parmi les 41 substances volatiles caractéristiques identifiées, les principaux composés sont l'octen-3-ol, l'oct-2-enol, le *n*-octanol, la 6,10-diméthylundéca-5,9-diène-2-one (E) (= géranylacétone), l'octan-3-one, le 3-octanol et la 6,10,14-triméthylpentadéca-5,9,13-triène-2-one (E,E) (= farnesylacétone).

La géranylacétone, l'eucalyptol, le camphène, l' α -humulène et le germacrène D ont été identifiés pour la 1ère fois dans les champignons frais.

BIBLIOGRAPHIE

1. P. Audouin, J.P. Vidal and H. Richard, *Composés volatils de l'arôme de quelques champignons sauvages comestibles: la morille (Morchella conica), le pied bleu (Lepista nuda), le clitocybe nébuleux (Clitocybe nebularis) et le clitocybe orangé (Hygrophoropsis aurantiaca)*. Sci. Aliments 9, 185-93 (1989).
2. R. Courtecuisse and B. Duhem, *Guide des champignons de France et d'Europe*. Eds. Delachaux et Niestlé, Lausanne (1994).
3. J.A. Maga, *Mushrooms Flavors*. J. AGRC. Food Chem. 29,1-4 (1981).
4. H. Pyysalo and M. Suihko, *Odour Characterization of Threshold Values of some volatile compounds in fresh mushrooms*. Lebens. -Wiss. u. - Technol. 9,371-73 (1976).
5. R.L. Watson, D.L. Largent and W.F. Wood, *The "coal tar" odor of Tricholoma inamoenum* Mycologia 78,965-66 (1986).
6. W.F. Wood, M.L. Brandes, R.L. Watson, R.L. Jones and D.L. Largent, *Trans-2-nonenal, the cucumber odor of mushrooms*. Mycologia 86,561-63 (1994).