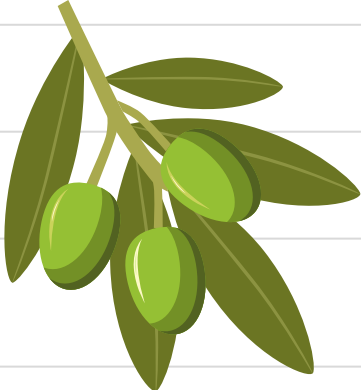
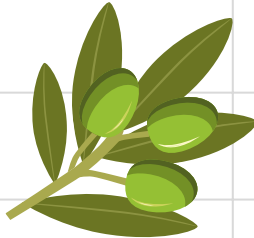


Composition d'huile d'olive en résidus d'acides gras

Résidus d'acides gras	d'acide gras	pour 100 g
Acide palmitique (saturé)		11,29 g
Acide heptadécanoïque (saturé)		0,022 g
Acide stéarique (saturé)		1,953 g
Acide arachidique insaturé		0,414 g
Acide béhénique (saturé)		0,129 g
Acide heptadécénoïque (mono-insaturé)		0,125 g
Acide érucastique (mono-insaturé)		0,311 g
Acide oléique (mono-insaturé)	$\omega$ -9	71,269 g
Acide palmitoléique (mono-insaturé)	$\omega$ -7	1,255 g
Acide linoléique (poly-insature	<a href="#"><u><math>\omega</math>-6</u></a>	9,762 g
Acide a-linolénique (poly-insaturé)	<a href="#"><u><math>\omega</math>-3</u></a>	0,76 g
Acides gras trans		0,0478 g
Total acides gras saturés		13,808 g
Total acides gras mono-insaturés		72,961 g
Total acides gras poly-insaturés		10,523 g
<a href="#"><u>Vitamine E</u></a>		15,29 mg
<a href="#"><u>Vitamine K</u></a>		60,2 $\mu$ g

