

# CONCLUSION

---

Les plantes médicinales représentent une source inépuisable des substances et composés naturel bioactif. A cet effet nous avons réalisé une étude d'évaluation d'activité antibactérienne et antioxydante d'huile essentielle d'espèce *Retama Spherocarpa*.

L'extraction des huiles essentielles a été effectuée par hydro-distillation, dont le rendement obtenu est de l'ordre de 1,6 %. D'après cette valeur on peut constater que notre plante est riche en huiles essentielles.

L'évaluation des propriétés antioxydantes par la méthode de piégeage du radicale libre DPPH, a révélé que l'HE de *Retama Spherocarpa* manifeste un pouvoir antioxydant vis-à-vis le radical DPPH, mais inférieur à celui du standard BHT.

Le suivi du pouvoir antibactérien de l'huile essentielle du *Retama Spherocarpa* manifeste une bonne activité antibactérienne sur la souche *BASILUS SUBTILIS SUBSP* ; par contre la souche *E COLI* apparait la plus résistante vis à vis notre HE.

L'analyse par spectrométrieUV-Vis montre la présence d'absorption dans le domaine ultraviolet, qui indique l'absence des lipides saturé ou d'alcane, des aminoacides aliphatique ou du sucre dans les fractions soluble dans le DMSO.

L'observation du spectre IR de l'huile de *Retama Spherocarpa*, nous a permis d'une part de remarquer la clarté de ce spectre, qui est peut être dû à la présence d'un composé majoritaire. D'autre part d'attribuer les différents bandes d'absorption aux :

- 2923,9 cm<sup>-1</sup> correspondant au groupement CH<sub>3</sub>-CH (vibration d'élongation)
- 2854,5 cm<sup>-1</sup> correspondant au groupement CH<sub>3</sub>-CH<sub>2</sub> (vibration d'élongation)
- 1720,4 cm<sup>-1</sup> correspondant au groupement C=O saturé (vibration d'élongation).

Comme on constate aussi, l'absence complète d'absorption dans la région du visible, ceci peut être expliqué par la présence des composés incolores (transparents), dans la composition de l'HE.

La présence d'absorption dans l'ultraviolet explique une information utile dans la structure et indique peut être l'absence des lipides saturés, d'alcanes, des amino-acides aliphatiques ou sucres dans les fractions solubles dans le DMSO.