

Arco, 7 Novembre 2018



RAPPORTO DI ANALISI

Committente: Az. Agr. Gaia Sofia

Data: 07/11/2018

Categoria Merceologica: olio d'oliva extravergine

Descrizione sigillo: -

Quantità Campione: -

Commenti: rientra nei parametri dell'olio extravergine d'oliva

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	RISULTATO	LIMITI Reg. (UE) n. 299/2013
Acidità	% acido oleico	0,19	≤ 0,80
Perossidi	meq O ₂ /kg	4,2	≤ 20
Acido oleico	%	76,3	-
Polifenoli	mg/kg	314	-

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento FT-NIR MPA n. serie 2471.

Acidità: è tra i principali parametri di qualità dell'olio extra vergine di oliva e misura il contenuto percentuale di acidi grassi che si trovano allo stato libero, vale a dire che non rientrano nella formazione dei trigliceridi di cui l'olio extra vergine di oliva è prevalentemente composto. Tale parametro è convenzionalmente espresso in grammi di acido oleico contenuti in 100 grammi di olio e, per un olio extra vergine di oliva, non deve superare il limite dello 0,8%. L'acidità dell'olio è determinata principalmente dalla qualità delle olive. Infatti, olive danneggiate, o fortemente attaccate dalla mosca olearia, o raccolte in avanzato stato di maturazione, o ancora lasciate in sosta per lungo tempo e in condizioni non adeguate prima della trasformazione, danno oli con acidità elevata. Ciò si verifica poiché l'olio contenuto nelle cellule fuoriesce dai vacuoli e viene a contatto con gli enzimi (lipasi) naturalmente presenti nelle olive, i quali provocano la rottura del legame tra il glicerolo e gli acidi grassi (lipolisi), con conseguente aumento di questi ultimi e quindi dell'acidità libera. Eventuali variazioni dell'acidità libera possono verificarsi anche durante la conservazione degli oli non filtrati, in quanto la presenza di acqua rende ancora possibile l'attività idrolitica delle lipasi.

Perossidi: è un parametro di qualità dell'olio extra vergine di oliva e misura la concentrazione di perossidi, sostanze che si sviluppano in seguito all'ossidazione radicalica degli acidi grassi che costituiscono i trigliceridi. Tale parametro è espresso in milliequivalenti (meq) di ossigeno per chilogrammo di olio e, per un olio extra vergine, non deve superare i 20 meq O₂/kg. Come l'acidità, anche il numero di perossidi aumenta negli oli provenienti da olive danneggiate, infestate, raccolte in avanzato stato di maturazione, trasportate o stoccate in condizioni non adeguate. Un olio appena prodotto contiene già un minimo quantitativo di perossidi dovuto ad una ossidazione di origine enzimatica ma l'aumento significativo del loro numero si verifica durante la fase di travaso e conservazione per la lenta ma progressiva attività dei fattori che favoriscono l'ossidazione.

Acido oleico: è l'acido grasso caratterizzante e prevalente nell'olio d'oliva. E' un acido grasso monoinsaturo, rappresenta il 56-83% dei grassi totali e la sua percentuale varia a seconda delle condizioni ambientali e del tipo di cultivar.

Polifenoli: sono i principali antiossidanti presenti negli oli extra vergini di oliva e intervengono nella prevenzione dell'ossidazione catturando i radicali liberi che si formano durante la conservazione. Tale parametro può essere considerato un indicatore di qualità e attualmente il contenuto di polifenoli, espresso in milligrammi su un chilogrammo di olio, non è regolamentato (valore di riferimento minimo per un olio extravergine 150 mg/kg). Il contenuto fenolico dipende da fattori pedoclimatici, irrigazione e da numerosi fattori legati alla qualità della materia prima, come varietà, stadio di maturazione, integrità del frutto e stato fitosanitario. I polifenoli diminuiscono inoltre nel corso della conservazione con una velocità dipendente dalle modalità di stoccaggio dell'olio.