

PROPOSTA DI ANALISI DEGLI OLI

Il settore analisi merceologiche di BIOLAB propone la caratterizzazione analitica degli oli prodotti nella provincia di Pesaro.

ANALISI DELL'ACIDITÀ E PEROSSIDI **25€** + IVA



L'ATTENZIONE DIVENTA RICERCA

**LABORATORI ANALISI CLINICHE
CONVENZIONATI
ISTITUTO DI RICERCA**

Montecchio di Vallefoglia

Sede Legale, Laboratorio e Punto Prelievo
Via Giacometti, 36 – Cap 61022
Tel: 0721 490670 - Email: posta@biolabanalisi.it

Fano

Laboratorio e punto prelievo
Via del Risorgimento, 6/A – Cap 61032
Tel. 0721 804140 - Email: fano@biolabanalisi.it

Pesaro

Punto prelievo
Via del Novecento, 17 – Cap 61122
(c/o Centro San Pellegrino)
Tel. 331 1114089 - Email: posta@biolabanalisi.it

Marotta

Punto prelievo
Via IV Novembre, 33 – Cap 61037
Tel. 334 3673718 - Email: fano@biolabanalisi.it

www.biolabanalisi.it



L'ATTENZIONE DIVENTA RICERCA



**ANALISI DELL'OLIO
DI OLIVA**

REV.02

Cod. 1710

medusastudio.it



CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine di oliva, a differenza degli altri oli alimentari, è costituito prevalentemente da acidi grassi monoinsaturi, con la presenza, in giusta quantità, dell'acido grasso linoleico, di polifenoli, di vitamine e di beta carotene. La presenza di questi elementi antiossidanti rende l'olio extravergine particolarmente importante per la nostra salute. E' stato infatti scientificamente verificato che il suo costante utilizzo favorisce un abbassamento del colesterolo "cattivo" (LDL) ed un contestuale innalzamento di quello "buono" (HDL) aiutando a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi. L'olio extravergine di oliva è l'unico olio vegetale ottenuto con sola pressione, senza manipolazione o additivi chimici, a differenza degli oli di semi (soia, arachide, girasole, ecc.).

Contiene le vitamine E, A, K, D che hanno proprietà antiossidanti ed effetto protettivo sulle cellule dell'organismo. **Per potersi definire extra-vergine un olio deve avere un livello di acidità inferiore allo 0,8% (0,8 grammi per ogni 100 gr).**

ACIDITA' DELL'OLIO E PEROSSIDI

Acidità dell'olio e perossidi

Questo tipo di analisi esprime la percentuale di acido oleico libero presente nell'olio, l'analisi dell'acidità è considerata come parametro per stabilire la qualità di un olio di oliva.

Possono alterare il valore dell'acidità:

- La qualità dell'oliva intesa come integrità del frutto
- Il grado di maturazione del frutto al momento del raccolto
- Il sistema di trasporto delle olive
- Le modalità di conservazione
- Il tempo intercorso tra la raccolta e la spremitura

Sistemi di trasporto o di conservazione che provocano un ammassamento dei frutti possono risultare come promotori di processi di fermentazione che proseguono nel tempo per cui occorre rendere minimi i tempi che intercorrono fra la raccolta dei frutti e la loro lavorazione. La presenza elevata di acidi grassi liberi (superiori al 3-4%) rende un olio non commestibile, poiché avrebbero un'azione irritante sulla mucosa gastroenterica oltre che una sgradevole sensazione in bocca.

ALTRI BENEFICI DELLA VITAMINA D

Le denominazioni commerciali sono rigorosamente codificate dall'Unione europea nella direttiva 36/66/CEE. Il regolamento CE 2568/91 e in ultimo il regolamento CE 1989/03 individuano le categorie di oli di oliva riportati nella tabella seguente.

Denominazione	% Acidità	Note
Olio extra vergine di oliva	≤ 0,8	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici.
Olio di oliva vergine	≤ 2,0	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici.
Olio di oliva lampante	> 2,0	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici, ma non è utilizzabile per il consumo alimentare.
Olio di oliva raffinato	≤ 0,3	È ottenuto tramite rettificazione di oli vergini lampanti con metodi fisici e chimici e successiva raffinazione.
Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini	≤ 1,0	--
Olio di sansa di oliva greggio	--	È ottenuto per estrazione con solvente dalle sanse. Presenta una concentrazione di cere > 350 mg/kg.
Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,3	È ottenuto tramite raffinazione.
Olio di sansa di oliva	≤ 1,0	--

LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO

L'olio extravergine è un prodotto vivo e non stabile le cui qualità variano con il passare del tempo. Una volta imbottigliato, di solito le aziende danno una data di scadenza tra i 12 e i 15 mesi, ma se conservato in condizioni ideali può essere più stabile e preservare le sue caratteristiche chimiche e organolettiche più a lungo nel tempo.

I principali nemici dell'olio sono luce, temperatura e ossigeno pertanto le 4 regole d'oro per la sua conservazione sono:

- **Proteggere l'olio dalla luce solare**
- **Tenere l'olio ad una temperatura ambiente intorno ai 12-18° c**
- **Evitare il contatto con l'aria**

Il rispetto di queste precauzioni è condizione essenziale per la conservazione dell'olio, diversamente si potrebbero produrre i seguenti effetti negativi: aumento dell'acidità, appiattimento delle note fruttate o insorgere di difetti importanti come il rancido, la morchia o il fermentato. La causa principale di tutti questi processi di deterioramento qualitativo dell'olio è l'ossidazione dei grassi insaturi.

