

COME LEGGERE E INTERPRETARE LE ANALISI DELL' OLIO

Si può definire “olio extravergine di oliva” l'olio ottenuto dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici, o altri procedimenti fisici che non implicino alterazioni dell'olio, e che non abbia subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

La normativa europea stabilisce che un olio per essere definito “extravergine” deve rispettare una serie di parametri chimici e deve risultare privo di difetti all'assaggio di un panel test.

- ACIDITA'

Quantifica la presenza di un fenomeno idrolitico di ossidazione e il suo stato di avanzamento. In un olio extravergine non deve superare lo 0,8%.

Il valore dell'acidità ci dà informazioni sulla qualità della materia prima, infatti olive danneggiate, attaccate dalla mosca, raccolte in avanzato stato di maturazione o conservate male a lungo prima della spremitura danno oli con un'elevata acidità. Anche una gramolazione ad elevata temperatura o una mancata filtrazione possono dare alti valori di acidità e di conseguenza oli che, all'analisi sensoriale saranno definiti difettati.

- NUMERO DI PEROSSIDI

Serve a valutare lo stato di conservabilità di un grasso. I perossidi sono infatti il prodotto di reazioni primarie di irrancidimento. Oltre il limite di 20 meq O₂/kg l'olio non è più commerciabile per scopi alimentari.

Il numero di perossidi può aumentare a causa delle cattive condizioni della materia prima, per l'elevata temperatura durante la gramolazione ma soprattutto dalle condizioni di conservazione dell'olio, il contatto con l'ossigeno può infatti influire notevolmente.

- SPETTROFOTOMETRIA UV

Comprende i valori K₂₃₂, K₂₇₀ e ΔK , parametri che misurano l'assorbimento di luce ultravioletta da parte dell'olio.

K₂₃₂ misura l'assorbimento della luce ultravioletta ad una lunghezza d'onda di 232 nanometri e ci indica se la struttura dell'olio si è modificata in seguito all'ossidazione. Questo parametro può aumentare se le olive sono eccessivamente mature, danneggiate o attaccate dalla mosca, se la gramolazione avviene in condizioni non ottimali e se c'è un'aggiunta fraudolenta di olio rettificato, condizioni che all'analisi sensoriale possono essere rilevate attraverso la presenza di difetti quali verme o cotto. Secondo la normativa vigente il valore massimo per l'olio extra vergine è 2,5.

K₂₇₀ misura l'assorbimento della luce ultravioletta ad una lunghezza d'onda di 270 nanometri mentre **ΔK** dipende dall'assorbimento della luce ultravioletta a lunghezze d'onda prossime a 268 nanometri, entrambi ci indicano lo stato di ossidazione secondaria, vale a dire se la struttura dell'olio si è ulteriormente modificata dopo la formazione dei doppi legami (in termini tecnici, se si formati addirittura tripli legami coniugati).

Le olive e il processo produttivo non influenzano tali parametri che possono invece aumentare durante la conservazione e in caso di trattamenti fraudolenti di rettificazione. Per l'olio extra vergine di oliva, il valore massimo per K₂₇₀ è 0,22, per ΔK è 0,01.

COMPOSTI FENOLICI E TOCOFEROLI

Rappresentano il patrimonio antiossidante degli oli. La presenza di composti antiossidanti permette di definire un livello di qualità del prodotto superiore a quello relativo alla classificazione merceologica. Il contenuto di tali composti dipende da vari fattori, fra i quali la maturazione delle olive, i parametri di trasformazione e la conservazione dell'olio nel tempo.

Olive raccolte con un elevato contenuto fenolico possono dare origine ad oli ricchi di composti antiossidanti se lavorate in condizioni di ridotto stress ossidativo e senza l'aggiunta di acqua nel processo.

Oli extra vergini di oliva ricchi di sostanze antiossidanti (composti fenolici) hanno un'elevata resistenza all'invecchiamento, un'elevata intensità dei descrittori "amaro" e "piccante" ed elevate proprietà salutistiche.