

## RAPPORTO ANALITICO OLIO

ANAGRAFICA CLIENTE	PARAMETRI	U.M.	RISULTATI	VALORI GUIDA
RICHIEDENTE <b>BIZZARRI MIRKO</b>	ACIDITA'	g/100	0,14	< 0,8
COMUNE <b>VELLETRI</b>	N° PEROSSIDI	meq.	5,89	< 20
CLIENTE <b>AZ. AGR. BIZZARRI M</b>	POLIFENOLI	mg/kg	598	100 - 800
CAMPIONE <b>olio d'oliva</b>				
DATA <b>12/01/2021</b>				

ATTRIBUTI DI PREGIO	INTENSITA' DI PERCEZIONE					ATTRIBUTI DI DIFETTO	INTENSITA' DI PERCEZIONE						
	0	1	2	3	4		5	0	1	2	3	4	5
FRUTTATO DI OLIVA (MATURA)				X		AVVINATO - INACETITO	X						
MELA	X					GROSSOLANO	X						
FRUTTA SECCA						METALLICO	X						
VERDE (FOGLIA - ERBA)		X				MUFFA	X						
AMARO				X		MORCHIA	X						
DOLCE	X					RISCALDO	X						
PICCANTE			X			RANCIDO	X						
						VERME	X						

DIFETTI		TABELLA DI PUNTEGGIO		VALUTAZIONE	
CARATTERISTICHE					
ASSENTI: INTENSITA' DI PERCEZIONE = 0	FRUTTATO DI OLIVA OPPURE FRUTTATO DI OLIVA E ALTRA FRUTTA FRESCA	EXTRA VERGINE	9.0 7.5 6.7	8.5 7.0 6.6	8.0 6.8 6.5
APPENA PERCEPITI: INTENSITA' DI PERCEZIONE = 1	FRUTTATO TENUE DI QUALSIASI TIPO	VERGINE	6.4 6.1 5.8	6.3 6.0 5.7	6.2 5.9 5.6
INTENSITA' DI PERCEZIONE = 2	FRUTTATO UN PO' DIFETTOSO, ODORI E SAPORI ANOMALI	VERGINE	5.4	5.0	5.9
INTENSITA' DI PERCEZIONE = 3	CHIARAMENTE DIFETTOSO CON ODORI E SAPORI SGRADEVOLI	CORRENTE	4.4	4.0	3.5
INTENSITA' DI PERCEZIONE = 4/5	ODORI E SAPORI TOTALMENTE INAMMISSIBILI PER IL CONSUMO	LAMPANTE	3.0	2.0	1.0



## In questo frantoio si effettuano analisi per il Controllo di Qualità dell'olio di oliva



### ANALISI

Acidità  
Perossidi  
Polifenoli totali (biofenoli)  
Indice di stabilità  
K270

#### ACIDITÀ

Il tenore di acidità in un olio è dato dalla quantità di acidi grassi liberi derivanti dall'irrancidimento idrolitico dei trigliceridi, che si verifica in condizioni non idonee di trattamento e di conservazione dell'olio. **L'acidità rappresenta quindi un indice fondamentale della qualità del prodotto oltre a definirne la classificazione merceologica secondo la normativa europea.**

CATEGORIA	Olio extra vergine di oliva	Olio vergine di oliva	Olio lampante di oliva
ACIDITÀ % Acido oleico	0,8		2

#### PEROSSIDI

Il valore del numero di perossidi presenti in un olio ne attesta il suo stato di ossidazione primaria e quindi la sua tendenza ad irrancidire. Gli acidi grassi insaturi, infatti, reagiscono con l'ossigeno formando i perossidi, i quali determinano una serie di reazioni a catena con la produzione ultima di sostanze volatili dotate del caratteristico odore di rancido. Tali reazioni vengono accelerate dalle alte temperature e dall'esposizione alla luce e all'ossigeno. **Più basso è il numero di perossidi, migliore è la qualità dell'olio e il suo stato di conservazione.**

QUALITÀ	Ottima	Buona	Scarsa	Pessima
PEROSSIDI mEq <sub>2</sub> /Kg	7	12		20

#### POLIFENOLI TOTALI

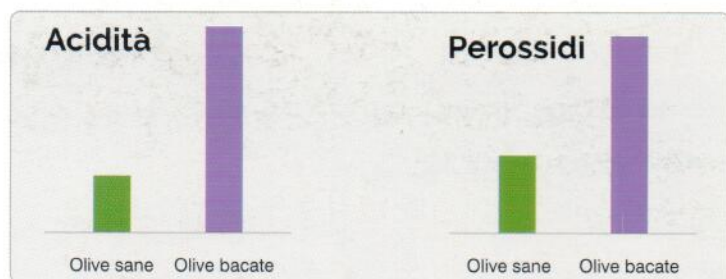
I polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio di oliva: determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, proteggono l'olio dall'irrancidimento e svolgono una potente azione antiossidante anche sul nostro organismo. La quantità di polifenoli contenuta nell'olio dipende dal tipo di cultivar, dal periodo di raccolta, dalle caratteristiche del terreno, e dal processo di estrazione. **Maggiore è la concentrazione di polifenoli in un olio, migliori sono le sue qualità organolettiche, maggiore la sua capacità di esercitare effetti positivi sulla salute umana e di durare nel tempo (indice di stabilità).** Il nuovo test dei Polifenoli Totali (Biofenoli) utilizzato da CDR OXI Tester è stato tarato con il metodo di riferimento dal Laboratorio Chimico Merceologico di Firenze.

QUALITÀ	Molto alta	Alta	Media	Bassa
POLIFENOLI TOTALI (BIOFENOLI) mg/Kg tirosolo	550	400	250	
DURATA	Molto alta	Alta	Media	Bassa
INDICE DI STABILITÀ Tempo induzione h	18	14	10	

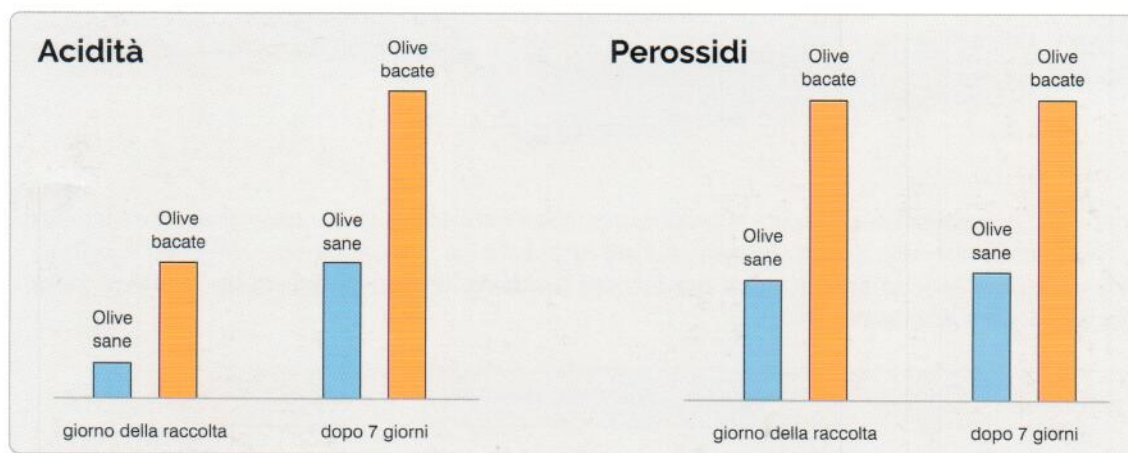


## L'importanza della qualità delle olive.

Relazione fra il difetto della mosca olearia ed i parametri di qualità dell'olio.

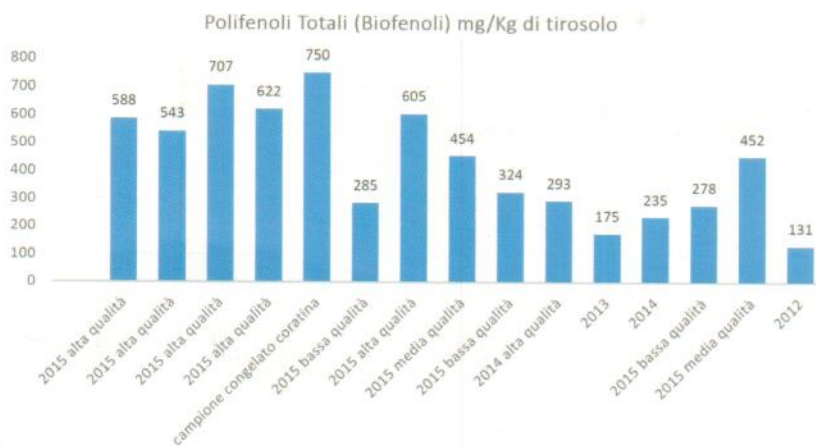


Come si osserva dai grafici, sia i valori di acidità che di perossidi sui campioni sono molto diverse tra loro, infatti le olive sane hanno prodotto un olio con valori di acidità e perossidi bassi e le olive bacate un olio con valore di acidità e perossidi molto più alti.



Vi è inoltre una notevole differenza riguardo all'acidità dell'olio prodotto da olive frante lo stesso giorno della raccolta e quelle frante a distanza di una settimana. L'incremento di acidità si nota sia sulle olive sane che su quelle attaccate dalla mosca olearia.

## I polifenoli



Alcuni risultati di analisi effettuate su vari oli extravergini di oliva, utilizzando il nuovo test dei Polifenoli Totali (Biofenoli), tarato con il metodo di riferimento dal Laboratorio Chimico Merceologico di Firenze.