

OLIO



Presso il Centro Agrochimico di Jesi è possibile ricercare i seguenti parametri necessari alla valutazione della classe merceologica e della qualità dell'olio, in stretta correlazione con le pratiche agronomiche e le lavorazioni della materia prima:

ACIDITÀ LIBERA

Questa analisi determina l'alterazione dovuta dall'enzima lipasi che stacca gli acidi grassi dal trigliceride. Si esprime in % (g di acido oleico su 100 g di olio). In un olio di qualità i valori sono generalmente compresi tra 0,1 e 0,4 %. Il limite per un olio extravergine di oliva è 0,8%. Valori più alti indicano problemi insorti durante la filiera produttiva e sono spesso accompagnati da difetti percepibili a livello organolettico (in particolare avvinato, riscaldamento, muffa).

NUMERO DI PEROSSIDI

Costituisce un'ottima misura della qualità dell'olio di oliva nelle prime fasi della sua conservazione. Infatti, gli acidi grassi insaturi reagiscono con l'ossigeno formando i perossidi, i quali determinano reazioni a catena con la produzione di sostanze volatili dotate del caratteristico odore di rancido. Tale processo è accelerato dalle alte temperature e dall'esposizione alla luce e all'ossigeno. Più basso è il numero di perossidi, migliore è la qualità dell'olio di oliva ed il suo stato di conservazione. Il numero di perossidi si esprime in meq O_2/Kg e deve essere inferiore a 20 in un olio extravergine.



ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO

L'analisi spettrofotometrica evidenzia processi di raffinazione o fenomeni di ossidazione e invecchiamento dell'olio. Questo tipo di analisi, il cui risultato è espresso mediante dei coefficienti "K" che rappresentano l'assorbimento da parte dell'olio di luce ultravioletta, non solo dà indicazioni sullo stato ossidativo dell'olio, ma permette anche di verificare se un olio di oliva è stato raffinato o tagliato con oli di altre specie vegetali. I limiti per un olio extravergine sono 2,5 E1% per il K_{232} , 0,22 E1% per il K_{270} e 0,01 per il ΔK .

POLIFENOLI TOTALI E BIOFENOLI

I polifenoli sono un gruppo di sostanze che proteggono l'olio dall'ossidazione (irrancidimento), migliorandone la conservabilità nel tempo. Conferiscono all'olio di oliva caratteristiche nutrizionali e salutistiche, oltre che peculiarità sensoriali (le sensazioni di amaro e piccante) e sono un importante parametro di qualità. La quantità di polifenoli e di biofenoli contenuta nell'olio dipende dalla varietà, dalla zona di coltivazione, dal periodo di raccolta, dal processo di estrazione e dalle modalità di conservazione. Sono espressi in mg/kg e non è previsto un limite (di norma per un olio extravergine il loro valore è compreso tra 200 e 700 mg/kg).

ACIDI GRASSI

La determinazione della composizione acidica è fondamentale per la valutazione della genuinità/sofisticazione dell'olio e per la caratterizzazione del prodotto (ogni varietà ha una peculiare composizione acidica media). Gli acidi grassi inoltre influiscono sulle caratteristiche sensoriali dell'olio, in particolare sulla fluidità.

ANALISI DEI RESIDUI

Si tratta della verifica della presenza e dell'eventuale quantificazione di residui di agrofarmaci usati nella difesa fitosanitaria dell'olivo, che il personale specializzato del Centro Agrochimico Regionale esegue nell'ambito dei principali gruppi chimici disponibili.

OLIO
PANEL TEST

È la prova di analisi sensoriale effettuata da un gruppo di esperti assaggiatori (Panel) ai fini della classificazione merceologica e delle indicazioni sensoriali facoltative in etichetta. Il metodo è codificato dal COI/T.20/Doc. n. 15/rev.11 2024. Un olio può essere classificato come extravergine di oliva solo quando la mediana di tutti i difetti è pari a zero e la mediana del fruttato è maggiore di 0. Nel caso di difetti sensoriali, l'olio viene declassato a vergine o lampante, in base alle intensità, a prescindere dai risultati delle analisi chimiche (es. acidità). Tale prova viene svolta presso il Laboratorio Analisi Sensoriale AMAP, via T.A. Edison 2 - Osimo (AN).

Nella tabella di seguito riportata sono dettagliate le prove specifiche per gli oli vegetali.

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Acidità come % acido oleico/oli d'oliva	%	COI/T.20/Doc. n. 34/rev.1 2017	Si
Acidità come % acido oleico/oli di semi	%	COI/T.20/Doc. n. 34/rev.1 2017	No
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (deltaK - K ₂₃₂ - K ₂₇₀)/oli d'oliva	E1%	COI/T.20/Doc. n. 19/rev.5 2019	Si
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (deltaK - K ₂₃₂ - K ₂₇₀)/oli di semi	E1%	COI/T.20/Doc. n. 19/rev.5 2019	No
Biofenoli	mg/kg	COI/T.20/Doc. n. 29/Rev.2-2022	No
Composizione acidica Acido Miristico - C14:0 Acido Palmitico - C16:0 Acido Palmitoleico - C16:1 Acido Eptadecanoico - C17:0 Acido Eptadecenoico - C17:1 Acido Stearico - C18:0 Acido Oleico - C18:1 Acido Linoleico - C18:2 Acido Linolenico - C18:3 Acido Eicosanoico - C20:0 Acido Eicosenoico - C20:1 Acido Beenico - C22:0 Acido Lignocerico - C24:0	%	COI/T.20/Doc. n. 33/rev.1 2017	No
Multiresiduale pesticidi	mg/kg	UNI EN 15662:2018	No
Numero perossidi/oli d'oliva	meq oss./kg	COI/T.20/Doc. n. 35/rev.1 2017	Si
Numero perossidi/oli di semi	meq oss./kg	COI/T.20/Doc. n. 35/rev.1 2017	No
Panel Test Olio d'oliva	-	COI/T.20/Doc. n. 15/rev.11 2024	No, riconosciuto MiPAAF
Polifenoli totali	mg/kg	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico	No