

Guida alle analisi sull'Olio di Oliva



L'olio extra vergine d'oliva è un prodotto che riveste grande importanza nella nostra alimentazione ed è per questo importante assicurarsi della sua qualità.

Le analisi che si eseguono dipendono dall'utilizzo che intendiamo fare del prodotto, quindi se per uso personale o per la vendita, dalla destinazione del prodotto (ad esempio prodotto IGP, DOP, destinato all'esportazione), dall'età del prodotto, dal sospetto di contaminazione o adulterazioni.

Quali analisi fare

La tabella di seguito riporta degli esempi di combinazioni di analisi che possono essere eseguite. In realtà le analisi che in genere si effettuano sull'olio sono molteplici e dipendono delle problematiche che presenta il prodotto.

Tipo di Olio	Motivazione	Controllo minimo	Controllo consigliato
Olio appena franto	Per uso personale	Acidità	Acidità N° di perossidi Polifenoli
	Destinato alla vendita	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV Esteri Metilici
Olio extra vergine	Per certificazioni IGP, DOP	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV Esteri Metilici	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV Esteri Metilici Polifenoli Tocoferoli
	Controllo per conservazione	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV Polifenoli
Olio di dubbia origine	Per sospetto di contaminazione e con altri oli o contraffazione	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV	Acidità N° di perossidi Spettrofotometria UV Esteri Metilici Altre analisi (a seconda del problema)

Significato dei parametri analizzati

Acidità: esprime la percentuale di acidi grassi liberi nell'olio. Questi si formano a seguito di reazioni che avvengono all'interno delle olive. L'acidità si alza a causa di:

- attacco delle olive da parte di insetti
- lesione durante la raccolta e il trasporto delle olive
- lunga conservazione delle olive prima della frangitura
- fermentazione delle olive durante la conservazione
- tecnologia adottata durante la frangitura

Numero di perossidi: misura lo stato di ossidazione di un olio, infatti i perossidi si formano nell'olio a seguito dell'azione dell'ossigeno. Indica lo stato di conservazione dell'olio

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (UV): come il numero di perossidi misura lo stato di ossidazione dell'olio e quindi lo stato di conservazione. Inoltre, valori superiori al limite di K268 e Delta K per un olio extra vergine d'oliva, possono indicare la contaminazione da oli di sansa e oli d'oliva raffinati.

Esteri Metilici degli Acidi Grassi (o Composizione acidica): la composizione degli acidi grassi è tipica per ogni tipo di frutto o seme dal quale si ricava l'olio, quindi una composizione anomala in oli d'oliva può indicare la presenza di oli di semi. I disciplinari IGP e DOP spesso fissano limiti per la loro composizione.

Polifenoli: sono antiossidanti presenti naturalmente nell'olio extra vergine d'oliva, la cui quantità è un indice di qualità del prodotto. I disciplinari DOP e IGP spesso fissano un quantitativo minimo.

Tocoferoli: sono naturalmente presenti nell'olio extra vergine d'oliva e di questi fa parte la vitamina E. anche in questo caso la quantità presente è un indice di qualità dell'olio. I disciplinari DOP e IGP spesso fissano un quantitativo minimo.

Dove analizzare l'olio

Presso il laboratorio C.B.A. Analisi di Forte dei Marmi è possibile effettuare tutte le principali analisi su oli d'oliva e di semi. Inoltre, il laboratorio effettua anche analisi chimiche e batteriologiche su alimenti e acque.

Il laboratorio è facilmente raggiungibile provenendo dalle principali direttrici: si trova a Forte dei Marmi sulla via Gianbattista Vico 22 (comunemente detta Via di Scorrimento). Prendendo come riferimento l'uscita Versilia dell'autostrada A12, proseguire in direzione nord verso Forte dei Marmi, passata la rotatoria di Via XX Settembre, la sede del laboratorio si trova sul lato sinistro della strada, subito dopo il Supermercato RG Raffaelli e in prossimità di un distributore Tamoil.

Per maggiori informazioni contattateci senza impegno: 0584/81466 o e-mail info@cba-analisi.it