



## RAPPORTO DI ANALISI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Parametro	Unità di misura	Risultato	Valore ideale	Limiti di legge
<b>Acidità<sup>1</sup></b>	% acido oleico	0.16	<0.20	Max. 0.80
<b>Perossidi<sup>2</sup></b>	Meq. O <sub>2</sub> /Kg olio	2.94	<10	Max 20.00
<b>Polifenoli<sup>3</sup></b>	Mg/Kg	525.28	>200	
<b>Acido oleico<sup>4</sup></b>	%	76.86	>76	Min. 55; max. 83

### <sup>1</sup> Acidità

Non è percepibile a livello organolettico. Valori di acidità che tendono al limite superiore spesso indicano problemi insorti durante la filiera produttiva e sono sovente accompagnati da difetti percepibili a livello organolettico. I problemi possono essere legati al cattivo stato sanitario delle olive (in particolare attacchi di mosca), a uno stadio di eccessiva maturazione, ad un'eccessiva morbidezza della polpa e conseguenti ammaccature dei frutti durante la raccolta, ad un'errata conservazione delle olive o errata trasformazione. Un'acidità molto bassa è invece segnale di una corretta filiera ed è necessaria per assicurare un elevato livello qualitativo dell'olio.

### <sup>2</sup> Perossidi

Alterazione di tipo ossidativo, sinonimo di degradazione ed invecchiamento. Il numero di perossidi indica il grado di ossidazione primaria dell'olio, quindi la sua tendenza ad irrancidire. I perossidi si formano ad opera dell'ossigeno dell'aria e per l'azione di alcuni enzimi, che vanno ad ossidare gli acidi grassi, quando lesioni cellulari permettono il contratto tra l'enzima e l'olio. Anche durante la conservazione dell'olio, la semplice presenza dell'ossigeno può attivare l'ossidazione chimica a carico degli acidi grassi. I perossidi sono inodori e insapori, per cui non percepibili a livello organolettico ma si decompongono facilmente dando luogo alla formazione di aldeidi e chetoni, responsabili del difetto di rancido.

### <sup>3</sup> Polifenoli totali

Sostanze antiossidanti naturali che frenano l'attività dei radicali liberi e quindi proteggono le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione o invecchiamento. Conferiscono all'olio le caratteristiche di amaro e piccante.

### <sup>4</sup> Acido oleico

Al Nord la % di acido oleico è generalmente sopra il 75% e rappresenta un fattore di fluidità. Più elevata è la quantità di acido oleico, più l'olio risulta "denso". Questo parametro è considerato un agente protettivo che tiene basso il colesterolo totale del sangue e mantiene stabile il colesterolo "buono" cioè quello che elimina le particelle dannose dalle pareti dei vasi sanguigni; di importanza fondamentale nella prevenzione della patologia cardiovascolare e di ischemie.