

Analisi dell'Olio Extravergine d'Oliva 2023

Azienda Agricola Rende

Parametri merceologici	
Acidità (%)	0,33
Numero dei perossidi (meq O ₂ /Kg olio)	11,2

Informazioni
<p>Misura la quantità di acidi grassi liberi. Questo parametro è un indicatore generale della qualità dell'olio extravergine di oliva. In breve, più bassa è l'acidità dell'olio d'oliva extravergine, meglio è. Valore medio: Per essere classificato come olio extravergine di oliva, l'acidità deve essere compresa tra lo 0 e lo 0,8%. Tuttavia, in un olio di qualità superiore, i valori sono decisamente più bassi, tipicamente tra 0,1 e 0,4%</p>
<p>I perossidi sono delle alterazioni che indicano lo stato ossidativo di un prodotto. Indicano un'alterazione di tipo ossidativo, sinonimo di degradazione ed invecchiamento.</p> <p>Valore medio: La legge prescrive un limite ben preciso relativo al numero di perossidi in un Olio Extravergine di Oliva: pari a 20, al di sopra del quale l'olio è considerato lampante quindi di bassa qualità. Un valore è buono se al di sotto di 10-12</p>

Composizione fenolica	(mg/kg)	
Idrossitirosolo (3,4-DHPEA)	4,6	± 0,02
Tirosolo (p-HPEA)	3,2	± 0,01
Acido vanillico	0,2	± 0,01
Oleaceina (3,4-DHPEA-EDA)	395,0	± 0,8
Oleocantale (p-HPEA-EDA)	75,3	± 0,3
(+)-1-acetossipinoresinolo	11,0	± 0,003
(+)-pinoresinolo	6,8	± 0,3
Isomero dell'oleuropeina aglicone (3,4-DHPEA-EA)	147,7	± 8,5
Ligstroside aglicone	16,1	± 0,7
Luteolina	0,5	± 0,02
Apigenina	0,6	± 0,002
Fenoli totali	660,7	± 12,0
Σ dei derivati dell'oleuropeina	547,2	± 8,5
Σ dei derivati del ligustroside	94,5	± 0,8
Σ dei lignani	17,8	± 0,3

<p>È presente nell'olio di oliva, nella forma di oleuropeina (il suo estere con l'acido elenolico)</p>
<p>L'Oleaceina è uno dei composti fenolici presenti nell'olio di oliva. Questi composti sono originati durante il processo di estrazione meccanica dell'olio a partire dalle sostanze fenoliche presenti nel frutto dell'oliva. Uno dei principali antiossidanti dell'olio</p>
<p>L'oleuropeina è il principale polifenolo presente nelle foglie e nei frutti dell'olivo. È il principale costituente responsabile del sapore amaro delle olive e delle foglie di olivo. Possiede attività antimicrobica, fungicida e insetticida e funge da difesa contro infezioni.</p>
<p>Ha proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie</p>
<p>I fenoli hanno proprietà antiossidanti. Questi composti contribuiscono alla stabilità dell'olio, influenzando la sua resistenza all'ossidazione e quindi la sua durata nel tempo prima che si instaurino processi di irrancidimento. Valore medio: Un buon olio extravergine di oliva dovrebbe contenere almeno un numero di polifenoli superiore a 200 mg/kg.</p>