

## **Limiti di rivelabilità di un olio esterificato in un olio di oliva naturale**

*C. MARIANI, G. BELLAN*

*STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI – MILANO*

L'individuazione di oli prodotti per sintesi facendo reagire il glicerolo con acidi grassi è ottenuta con l'analisi degli acidi grassi saturi in posizione 2 del glicerolo. Gli oli naturali liquidi sono infatti costituiti da trigliceridi misti in cui la posizione centrale del glicerolo è occupata prevalentemente da acidi grassi insaturi a 18 atomi di carbonio.

Nel presente lavoro viene valutato il nuovo metodo COI che determina la 2-monopalmitina in luogo degli acidi grassi saturi in posizione 2 dei monogliceridi. Vengono inoltre discussi i limiti che possono essere applicati agli oli di oliva ad alto contenuto di acido palmitico come quelli provenienti dalla Tunisia.

### ***DETECTION LIMITS OF AN ESTERIFIED OIL IN A NATURAL OLIVE OIL***

The determination of synthetic oils produced by the reaction of glycerol with fatty acids is obtained by the analysis of saturated fatty acids in position 2 of the glycerol. Natural liquid oils consist of mixed triacylglycerols where unsaturated fatty acids at 18 carbon atoms are situated in the central position of the glycerol.

The present work makes an evaluation of the new COI method that determines 2-monopalmitin instead of saturated fatty acids in position 2. Furthermore, there is a comment on the limits that should be applied to olive oils with a high content of palmitic acid, such as those produced in Tunisia.