

Nutritional-health quality index evaluation of novel extra virgin olive oils. Note I.

P. ROVELLINI, N. CORTESI,
P. FUSARI, P. ZAGANELLI*

STAZIONE SPERIMENTALE PER LE
INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI -
MILANO

*COOP ITALIA SPA - BOLOGNA

THIS RESEARCH AIMED TO EVALUATE THE NUTRITIONAL-HEALTH QUALITY INDEX OF SOME EXTRA VIRGIN OLIVE OILS FROM DIFFERENT PRODUCTION AREAS, MONITORING THEIR TREND OVER THE STORAGE PERIOD.

THE POTENTIAL OF THIS METHOD WAS ALSO ASSESSED WITH REGARDS TO THE DIFFERENCE BETWEEN NOVEL EXTRA VIRGIN OLIVE OILS AND OTHER OLIVE OILS COMMERCIALY AVAILABLE.

THE INNOVATION OF THIS NEW CONCEPT LIES IN THE QUALITY EVALUATION USING PARAMETERS THAT ARE ABLE TO DIFFERENTIATE BETWEEN PRODUCTS ON THE BASIS OF A NATURAL RATIO BETWEEN ANTIOXIDANTS AND OXIDIZED STATUS, A POSITIVE NUTRITIONAL ASPECT FOR THE CONSUMER.

Keywords: EXTRA VIRGIN OLIVE OILS, NOVEL, NUTRITIONAL-HEALTH QUALITY INDEX, STORAGE.

VALUTAZIONE DELL'INDICE DI QUALITÀ SALUTISTICO NUTRIZIONALE DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA NOVELLI. NOTA I

LA PRESENTE RICERCA È STATA CONDOTTA CON LO SCOPO DI VALUTARE L'INDICE DI QUALITÀ SALUTISTICO NUTRIZIONALE DI ALCUNI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA NOVELLI DI DIVERSA PROVENIENZA MONITORANDO IL SUO ANDAMENTO NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE ANNUALE DEL PRODOTTO.

SI È VOLUTO INOLTRE VERIFICARE LA POTENZIALITÀ DI QUESTO STRUMENTO APPLICATIVO PER LA DIFFERENZIAZIONE DEGLI OLI DI NUOVA PRODUZIONE DAGLI ALTRI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA COMMERCIALI.

L'INNOVAZIONE DI QUESTO CONCETTO RISIEME NELLA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ UTILIZZANDO PARAMETRI CHE PORTANO A DIFFERENZIARE I PRODOTTI SULLA BASE DI UN RAPPORTO TRA CONTENUTO DI ANTIOSSIDANTI E STATO DI OSSIDAZIONE E QUINDI INDIRIZZATI VERSO UN APPORTO SALUTISTICO NUTRIZIONALE POSITIVO PER IL CONSUMATORE.

PAROLE CHIAVE: OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI, NOVELLO, INDICE QUALITÀ SALUTISTICO NUTRIZIONALE, CONSERVAZIONE

CORRESPONDENCE TO:
DR.SSA PIERANGELA ROVELLINI
rovellini@ssog.it