

The proposal of integration of official analytical methods relative to production protocol of virgin olive oils

L. Castellani, A.M. Serrilli, A. Bianco
Dipartimento di Chimica dell'Università degli
Studi di Roma "La Sapienza – Roma, Italy

This work is to be included among an evaluation of analytical methods to be used for the determination of olive oil quality. Studies on the diglycerides and phenols fraction was conducted on some olive oils, obtained from cultivars grown in Calabria (Italy), during years 1997-2000. The analysis of obtained data indicates that there is a close relation between the content of phenols and diglycerides in virgin olive oil and that a high content in phenols and 1,2-diglycerides is a characteristic of fresh olive oil. This analysis could be included among the official analyses to determine the characteristic of extra virgin olive oil.

Key words: olive oil, diglycerides, phenols, olive fruits, HPLC

PROPOSTA DI INTEGRAZIONE DEI METODI DI ANALISI UFFICIALI RELATIVI AI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA

Questo lavoro riguarda la valutazione dei metodi di analisi da applicare per la determinazione della qualità dell'olio extra-vergine di oliva. Viene condotta una analisi sulla composizione in digliceridi e in fenoli di alcuni oli di oliva, ottenuti da cultivar presenti in Calabria, nel corso degli anni 1997-2000. L'analisi dei dati ottenuti indica che vi è una stretta relazione tra il contenuto di fenoli e quello in digliceridi dell'olio extra-vergine di oliva e che un alto contenuto di fenoli e 1,2-digliceridi è una caratteristica di oli di oliva giovani. Questo protocollo di analisi potrebbe essere incluso tra le analisi ufficiali per la caratterizzazione degli oli extra vergini di oliva.

Parole chiave: olio di oliva, di gliceridi, fenoli, HPLC