

Abstract

Ricerche sugli oli di oliva monovarietali.

Nota XV. Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv. Roggianella coltivata in due diversi areali della Provincia di Reggio Calabria

A. MINCIONE 1, M. VALENZISE 1, A. RUNCIO 1, M. POIANA 1, P.L. TACCONE 2, D. FAZARI 3

1) DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE PER IL MONITORAGGIO AGROALIMENTARE ED AMBIENTALE

SEZIONE DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA

2) AZIENDA AGRARIA "ACTON" – CANNAVA', RIZZICONI (RC)

3) OLEARIA "SAN GIORGIO" – SAN GIORGIO MORGETO (RC)

Proseguendo nelle indagini analitiche volte a caratterizzare la produzione olearia della Provincia di Reggio Calabria, gli Autori riferiscono sulle valutazioni effettuate sulla produzione olivicola ottenuta dalla cultivar Roggianella coltivata in due diversi areali.

La valutazione analitica ha interessato sia la produzione delle olive sia quella dell'olio estratto, in funzione dei prelievi effettuati durante un ampio arco del ciclo di maturazione della drupa. Primo approccio è stato, pertanto, la valutazione dell'evolversi del processo di invaiatura dell'oliva, attraverso la ripartizione percentuale della presenza delle drupe, ripartendo i dati analitici in funzione delle diverse classi di pigmentazione.

Successivamente, sono state valutate le caratteristiche carpologiche e merceologiche delle olive e la resa in olio, nonché la predisposizione dell'oliva per l'utilizzazione industriale, riscontrando potenziali possibilità.

Un ruolo particolare è stato evidenziato dalla valutazione della stabilità biologica dell'olio prodotto, ricavandone ottime informazioni per una chiara e valida collocazione nella classifica di olio di pregio. Le composizioni in trigliceridi ed in acidi grassi hanno confermato la buona struttura dell'olio in osservazione, ad eccezione dell'acido linolenico. Anche la composizione in steroli a livello sia dei singoli costituenti, sia del β -sitosterolo apparente, offre ampie garanzie di qualità.

I contenuti in dioli triterpenici e steroli totali, in alcoli alifatici e terpenici e in cere offrono ampie garanzie di qualità e di rispetto delle norme UE. Ottimo risulta, altresì, l'Indice di Qualità Analitica (IQA).

Infine, va rilevato che le caratteristiche analitiche degli oli prodotti dalle olive della cultivar Roggianella coltivata nelle due diverse aree olivicole non presentano elevati elementi di differenziazione.

RESEARCH ON MONOVARIETY OLIVE OILS.

NOTE XV. CHARACTERIZATION OF THE OIL FROM CV. ROGGIANELLA CULTIVATED IN TWO AREAS OF THE REGGIO CALABRIA PROVINCE

In the framework of the research on analytical characterization of Southern Italian monovariety olive oil production belonging to the Reggio Calabria province, the Authors report on evaluations on oil obtained from Roggianella cultivar olives.

Investigations were carried out on the olive production and oil extracted, following a protocol based on defined samplings performed through the whole olive fruit ripening cycle.

Factors as fruit ripening along with olive carpologic and merceologic characteristics evaluation and oil yield quantification were taken into consideration; pulp yield and pulp/seed ratio were also screened in order to evaluate the attitude of Roggianella olive fruits for table olives production.

Oil biological stability, an important factor for overall characterization of extracted olive oils, was found to give a valuable ranking of this oil into the high quality oils category.

The triglycerid and fatty acid composition also confirmed the good structure of the oil studied, with the only exception of linolenic acid; the sterolic composition, both at the single constituent and at the β -sitosterol level showed a high degree of quality.

The composition of triterpenic diols and content of total sterols, aliphatic and terpenic alcohols and waxes also give a high overall value to the oil obtained from the Roggianella cultivar, and the Analytical Quality Index value was good for all samples analyzed.

Moreover, it has to be noted that analytical data obtained from oils belonging to the two production areas considered in this study did not show remarkable differentiating elements.

RISG n° 3/2004, Pagine 152-160