

Qualità e stabilità dell'olio estratto dalle olive delle varietà marchigiane Piantone di Mogliano e Raggia a confronto con la cv Leccino

R. Strabbioli, F. Bocci, N.G. Frega
Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Università Politecnica delle Marche Ancona

Oli vergini di oliva monovarietali, estratti dalle olive delle cultivar marchigiane *Piantone di Mogliano* e *Raggia*, sono stati caratterizzati in funzione della composizione chimica e della stabilità ossidativa. Per ogni campione sono stati determinati il contenuto in polifenoli totali, la composizione degli acidi grassi, dei composti volatili e della frazione insaponificabile. È stata inoltre valutata l'evoluzione, durante un anno di conservazione, della resistenza all'ossidazione forzata, tramite Rancimat test, e dei parametri che definiscono la qualità di un olio d'oliva e cioè acidità, numero di perossidi, misure spettrofotometriche e panel test. Per confronto sono state eseguite le medesime analisi anche su campioni di olio estratto dalle olive della cultivar *Leccino*, una delle varietà più diffuse in Italia e ben rappresentata anche nelle Marche. Gli oli ottenuti dal *Piantone di Mogliano* e dalla *Raggia* si sono caratterizzati per il buon contenuto in acido oleico e per la notevole presenza di composti dell'aroma a sensazione gradevole come esanale e *trans*-2-esenale. Dopo un anno di conservazione i parametri di qualità si sono ampiamente mantenuti entro i limiti stabiliti per la categoria extravergine, dimostrando quindi una buona stabilità dei campioni esaminati.

QUALITY AND STABILITY OF THE OILS EXTRACTED FROM MARCHIGIAN CULTIVARS PIANTONE DI MOGLIANO AND RAGGIA IN COMPARISON WITH CV LECCINO

Monovarietal virgin olive oils extracted from Marchigian cultivars *Piantone di Mogliano* and *Raggia*, were characterized for the chemical composition and the oxidative stability. For every sample, the polyphenols content, the composition of fatty acids, the volatile compounds and the unsaponifiable fraction were determined. Moreover, the evolution of the resistance to the forced oxidation (Rancimat test) and the parameters usually adopted for the evaluation of olive oil quality (acidity, peroxide number, spectrophotometric measures and panel test) were estimated in a period of one year. For comparison the same analyses were also performed on samples of olive oil extracted from cultivar *Leccino*, one of the most widespread in Italy and in the Marchigian region. The oils obtained from *Piantone di Mogliano* and *Raggia* showed a high oleic acid content and were characterized for a remarkable presence of pleasant compounds like hexanal and *trans*-2-hexenal. After a year, the quality parameters remained within the limits accepted for the extra virgin olive oil.