

Parziale caratterizzazione dell'olio vergine monovarietale da olive denocciolate

G. DE STEFANO

*DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI AMBIENTALI
MICROBIOLOGICHE*

UNIVERSITÀ DEL MOLISE – CAMPOBASSO - ITALIA.

La presente nota è un primo approccio allo studio dell'olio vergine monovarietale estratto dalle olive denocciolate. Gli oli vergini monovarietali ottenuti dalle olive denocciolate delle varietà Coratina, OliarolaeGentile di Larino sono stati parzialmente caratterizzati.

Inoltre, è stata effettuata una parziale caratterizzazione degli oli delle stesse varietà ottenuti, però, dalla lavorazione distinta delle olive intere.

I risultati ottenuti mostrano che gli oli provenienti da olive denocciolate presentano valori di acidità e di perossidi nettamente inferiori a quelli registrati negli stessi oli, ma provenienti da olive intere. Inoltre, il contenuto in polifenoli totali e la resistenza all'ossidazione degli oli da olive denocciolate sono decisamente superiori a quelli registrati per gli oli dalle stesse varietà ma provenienti da olive intere.

Per quanto riguarda, infine, le caratteristiche sensoriali prese in esame, gli oli ottenuti da olive denocciolate presentano sensazioni di amaro e piccante meno intense di quelle registrate per gli oli estratti delle olive intere delle stesse varietà.

In ogni caso, il test di accettabilità ha mostrato che gli assaggiatori (panel) hanno preferito sempre gli oli denocciolati.

E' necessario, tuttavia, proseguire la ricerca effettuando ulteriori e più approfondite analisi per una migliore caratterizzazione dell'olio monovarietale estratto da olive denocciolate ed in particolare degli oli denocciolati Coratina, OliarolaeGentile di Larino esaminati in questo lavoro.

PARTIAL CHARACTERIZATION OF VIRGIN MONOVARIETY OLIVE OIL OBTAINED PROCESSING DESTONED DRUPES

The present paper is a first approach to the study of virgin monovariety olive oils processing destoned olives.

Virgin olive oils of the varieties Coratina, OliarolaandGentile di Larino from destoned fruits were partially characterized.

As comparison, a partial characterization of oils processing whole fruits of the same olive varieties was also performed. Results obtained showed that oils from destoned olives were characterized by a decrease in acidity and peroxides values in comparison to oil from whole olives of the same varieties. Moreover, the experimental data showed that resistance to the oxidation and total phenol content were higher in oils from destoned olives than in the oils from whole olives.

As regard to sensory characterization of the oils obtained, the oils from destoned olives were mainly characterized by a decrease in bitter and pungent sensory notes in comparison with the oils from whole olives of the same varieties. In all cases, the preference test showed that the panelists preferred oils from destoned olives.

Other tests must be carried out in order to better characterize virgin monovariety olive oil from destoned drupes.

