

Sul possibile aumento degli alchilesteri negli oli extra vergini di oliva. Nota 2

C. Mariani*
G. Bellan

INNOVHUB - SSI
Azienda Speciale della
Camera di Commercio di Milano
Divisione SSOG - Milano

Il Reg. CE 61/2011 ha introdotto un nuovo parametro di qualità per gli oli extra vergini di oliva, gli alchilesteri.

Da più parti si sostiene che gli alchilesteri possono aumentare nel tempo in seguito alla reazione tra gli acidi grassi liberi e gli alcoli metilico ed etilico naturalmente presenti nell'olio.

Nell'esperienza qui riportata abbiamo verificato l'aumento in alchilesteri che si riscontra in alcuni oli confezionati del commercio, sia di provenienza Italiana che comunitaria.

Abbiamo altresì verificato il contenuto in alcoli metilico ed etilico, nonché la variazione del contenuto in cere, che, come noto, aumentano durante la conservazione.

The possible increase of alkylesters in extra virgin olive oils. Note 2

The E.C Regulation CE 61/2011 has introduced a new quality parameter for extra virgin olive oil, the alkylesters.

It is widely argued that the alkylesters may increase during the storage due to the reaction between free fatty acids and methyl and ethyl alcohols naturally present in the oil.

In the experience here reported, we have verified the increase of alkylesters in some stored commercial oils coming from both Italy and the European Community.

We have also verified the methyl and ethyl alcohol content as well as the variation of the content in waxes, which are known to increase during storage time.

**CORRISPONDENZA AUTORE:*

Dr. Carlo Mariani

Divisione SSOG

Via Giuseppe Colombo, 79

20133 Milano (Italy)

e-mail: carlo.mariani@mi.camcom.it