

Abstract

Stabilità dell'olio extravergine ottenuto da olive denocciolate

N.G. Frega¹, L. CAGLIOTI ², R. Strabbioli¹, F. Bocci¹

1) Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche

2) Università la Sapienza - Roma

Numerosi sono i fattori che determinano la qualità di un olio extravergine d'oliva. Recentemente è stata introdotta e si sta rapidamente diffondendo una nuova tecnica per la preparazione delle paste che prevede la denocciatura dei frutti, la gramolatura della sola polpa e la separazione dell'olio mediante decanter. In questo lavoro è stato condotto uno studio per valutare l'evoluzione di alcuni parametri come acidità, numero di perossidi, resistenza all'ossidazione forzata, contenuto in tocoferoli, polifenoli totali e rapporto 1,3/1,2 digliceridi nel periodo di un anno, in oli ottenuti da olive provenienti da due regioni, Liguria e Abruzzo, utilizzando due diversi schemi di estrazione dell'olio. Nel primo caso l'olio è stato estratto dopo gramolatura, mediante decanter, dalla pasta ottenuta dalle olive intere, nel secondo l'olio è stato estratto dopo gramolatura, dalla pasta ottenuta da olive denocciolate. Dalla valutazione dei risultati si rileva che gli oli ottenuti da olive denocciolate manifestano un più alto contenuto in antiossidanti e una migliore conservabilità.

THE STABILITY OF EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL OBTAINED FROM OLIVE DEPRIVED OF THE KERNEL

Numerous are the factors that determine the quality of an extra-virgin olive oil. Recently has been introduced and is spreading a new technique for the preparation of paste providing the removal of kernel, the rippling of pulp and the separation of oil by using a decanter. In this work a study has been carried out to evaluate the evolution of some important quality parameters: acidity, peroxide number, tocopherol and poliphenol content, the strength against forced oxidation, and the 1,3/1,2-diacilglycerols ratio in a year period, in oils produced by olives cultivated in Liguria and Abruzzo, by using two different oil extraction procedures. In the first procedure the oil was extracted from the rippled paste obtained from the whole olives by using a decanter, and in the second from the paste obtained from olives previously deprived of the kernel. From the evaluation of results one may observe that the oil obtained from olives deprived of the kernel shows a greater content of antioxidant components and a better conservation time.

RISG n° 2/2005, pag. 55-58