

Sulla determinazione delle cere negli oli extra vergini di oliva della varietà *Arbequina* prodotta in Argentina

C. Mariani*
Milano - Italy

*CORRISPONDENZA AUTORE:
E-mail: carlomariani@outlook.com

Le anomalie compositive degli oli vergini di oliva venute alla luce negli ultimi anni sono state "legalizzate" con l'introduzione di alberi decisionali che consentono una sola anomalia a fronte di altri parametri più restrittivi che garantiscono la genuinità.

Per quanto riguarda gli oli vergini ottenuti da olive prodotte in Argentina, le anomalie compositive segnalate sono più di una: campesterolo, β -sitosterolo apparente, acidi palmitico, palmitoleico, oleico, linoleico, lignoceric, Δ ECN42, 2-gliceril monopalmitato e cere.

Per quanto riguarda queste ultime, in verità, non si tratta di un'anomalia ma di una incapacità di separare le cere dagli esteri diterpenici che possono coeluire.

Si è cercato di porre rimedio eliminando alcuni componenti che coeluiscono, come la cera C40, riducendo la problematica ma non eliminandola.

Nel presente lavoro è stata sperimentata una via alternativa per superare il problema dell'*Arbequina* argentina.

Le frazioni cerose di 7 oli della varietà *Arbequina* sono state saponificate e sugli insaponificabili si sono determinati gli alcoli alifatici.

I risultati ottenuti oscillanti tra i 40 e gli 80 mg/Kg consentono di predire un contenuto in cere al massimo di 140 mg/Kg, che esclude la presenza di olio di estrazione, che è il fine ultimo della metodica delle cere, superando di fatto l'anomalia compositiva.

On the determination of the waxes in extra virgin olive oil of the *Arbequina* variety produced in Argentina

The compositional anomalies of virgin olive oils that have come to light in recent years have been "legalized" by the introduction of decision trees that allow only one anomaly in the presence of other more restrictive parameters that guarantee the authenticity.

As for oils produced in Argentina the reported compositional anomalies are unfortunately more than one: campesterol, β -sitosterol apparent, palmitic, palmitoleic, oleic, linoleic, lignoceric acids, Δ ECN42, 2 glyceryl monopalmitate and waxes.

With regard to these last ones, actually it is not an anomaly but the inability that many laboratories have to separate the waxes from the diterpene esters that can coelute.

An attempt to remedy was made by eliminating some coeluting components like C 40 waxes, reducing the problem but not eliminating it.

With this work we have experimented an alternative way to by-pass the problem of *Arbequina* Argentina.

The waxy fractions of 7 oils from *Arbequina* were saponified and the aliphatic alcohols were determined.

The results obtained oscillating between 40 and 80 mg/kg allow predicting 140 mg/Kg as a maximum content of waxes that excludes the presence of extraction oils, which is the ultimate goal the wax method, by by-passing effectively the actual compositional anomaly.

Quanto riportato nel presente lavoro
è frutto di esperienze condotte presso
INNOVHUB - SSI
Azienda Speciale della
Camera di Commercio di Milano
Area Oli e Grassi - Milano