

## *Abstract*

### **Indice di qualità dell'olio extra vergine di oliva, antiossidanti naturali e stato di ossidazione**

***P. ROVELLINI***

*STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI - MILANO*

Nel presente lavoro viene introdotto un nuovo concetto per la valutazione dell'Indice di Qualità dell'olio extra-vergine di oliva, correlato ad un significato salutistico-nutrizionale, visto il suo utilizzo come principale prodotto lipidico presente nella dieta mediterranea. Tale concetto è basato sul rapporto tra il contenuto in antiossidanti naturali e stato idrolitico-ossidativo della matrice lipidica, valorizzando il contenuto dei micronutrienti con elevata attività protettiva rispetto ai meccanismi di deterioramento ossidativo. La determinazione del valore di Indice di Qualità si è dimostrata essere correlata alla previsione di stabilità del prodotto durante il periodo di conservazione fino alla sua scadenza.

*QUALITY INDEX OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, NATURAL ANTIOXIDANTS AND OXIDATION STATUS*

In the present paper a new concept about the Quality Index of extra-virgin olive oil is introduced considering the nutritional and healthy aspects, since it is the most used lipid matter in Mediterranean diet. This new concept is based on the ratio between the natural antioxidant content and the hydrolytic-oxidative status of lipid matrix, emphasizing the micronutrients with high protective activity respect to the oxidative deterioration.

The Quality Index value determination was demonstrated to be correlated to the product stability forecast during the storage time until its expiry date.

RISG N° 6, pag. 335-341