

Effetto dell'estrazione a basso impatto ossidativo sulla capacità antiossidante *in vitro* e sulla qualità di oli extra-vergini di oliva della Sardegna

A. Del Caro¹
C. Fadda¹
A. Sanguinetti¹
P.P. Urgeghe¹
V. Vacca¹
P.P. Arca²
A. Piga¹

¹Dipartimento di Agraria
Università degli Studi
di Sassari

²Libero professionista
Esperto Assaggiatore Capo
Panel dell'Associazione
Nazionale Assaggiatori
Professionisti Olio d'Oliva
(ANAPOO)

La tecnologia del processo estrattivo ricopre una notevole influenza sulla qualità degli oli d'oliva. Scopo del lavoro è stato quello di comparare l'effetto di due tecnologie estrattive, una tradizionale, l'altra a basso impatto ossidativo, sui principali parametri qualitativi e sulla capacità antiossidante di oli extra vergini monovarietalotti ottenuti da due importanti varietà della Sardegna. I risultati ottenuti hanno evidenziato che la tecnologia di estrazione a basso impatto ossidativo permette di ottenere oli con valori inferiori di perossidi e di acidità e contenuti sino al 114% superiori di fenoli totali e ortodifenoli. Dall'analisi dei dati sulla capacità antiossidante si evince che i valori significativamente superiori riscontrati in seguito all'estrazione con tecnologia a basso impatto ossidativo sono da ascrivere al maggior contenuto in fenoli.

Parole chiave: capacità antiossidante, gramolatura, olio extra vergine di oliva, qualità.

Influence of low oxidative stress extraction technology on *in vitro* antioxidant capacity and quality of two extra virgin monovarietal oils of Sardinia

Milling technology has a great effect on the quality of olive oils. This paper was aimed to compare the differences in quality between two Sardinian extra virgin monovarietal oils obtained with a traditional and with a low oxidative stress technology. Peroxide value and acidity were lower in oils extracted with a low oxidative stress, which resulted in up to 114% higher total phenol content, with respect to oils obtained with the traditional technology. The low oxidative stress technology, moreover, permitted them to have significantly higher values of antioxidant activity, which is to be ascribed to the higher phenol content.

Keywords: antioxidant capacity, extra virgin olive oil, malaxation, quality.

AUTORE CORRISPONDENTE:
Prof. Antonio Piga
Dipartimento di Agraria
Università degli Studi di Sassari
Viale Italia 39/A - 07100 Sassari
Tel e fax n. 0039 079 229273
e-mail: pigaa@uniss.it