



Κριτήρια Γνωσιότητας Ελαιολάδου

Κριτήρια Ασφάλειας Ελαιολάδου

Προσδιορισμός σύστασης στερολών (ερυθροδιόλη - ουβαόλη)

Χρησιμοποιείται για τη ανίχνευση παρουσίας ζωικών λιπών και σπορελαίων καθώς και οι στερόλες ερυθροδιόλη - ουβαόλη για την παρουσία πυρονελαίου.

Προσδιορισμός Λιπαρών οξέων

Ανίχνευση της νοθείας των ελαιολάδων με άλλα φυτικά έλαια. Η παρουσία trans-λιπαρών οξέων αποτελεί ένδειξη παρουσίας ραφινέ ελαίων καθώς και επεξεργασμένων ελαιόλαδων.

Προσδιορισμός των τριγλυκεριδιων με ΔΕCN42

Ανίχνευση της παρουσίας μικρών ποσοτήτων σπορέλαιων (πλούσιων σε λινελαϊκό οξύ) στο ελαιόλαδο.

Προσδιορισμός Κηρών

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κυρίως για τη διάκριση μεταξύ του ελαιολάδου που λαμβάνεται με έκθλιψη και εκείνου που λαμβάνεται με εκχύλιση (πυρονέλαιο).

Προσδιορισμός αλειφατικών αλκοολών

Ανίχνευση παρουσίας πυρονελαίου.

Προσδιορισμός 3,5 Στιγμασταδιένιο

Ανίχνευση της παρουσίας εξευγενισμένων (ραφιναρισμένων) φυτικών ελαίων (ελαιολάδων, πυρονελαίων, πλιανθελαίων, φοινικελαίων, κ.λπ.) στο παρθένο ελαιόλαδο. Λόγω της ευαισθησίας της μεθόδου, μπορεί να ανιχνευθεί ακόμα και πολύ μικρό ποσοστό νοθείας.

Προσδιορισμός Υπολειμμάτων Φυτοφαρμάκων

Τα υπολειμμάτα των γεωργικών φυτοφαρμάκων οφείλονται στην μη εφαρμογή των κανόνων ορθής γεωργικής πρακτικής για τη χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων στο στάδιο παραγωγής του ελαιοκάρπου.

Προσδιορισμός ιχνών μετάλλων (Cu, Fe)

Η επιμόλυνση του παρθένου ελαιόλαδου με ίχνη χαλκού και σιδήρου μπορεί να προέρχεται είτε από το έδαφος και τα λιπάσματα είτε από τον εξοπλισμό του ελαιουργείου κατά την εξαγωγή του ή από τις δεξαμενές αποθήκευσής του.

Προσδιορισμός αλογονωμένων πτητικών διαλυτών

Η παρουσία των διαλυτών αυτών στο ελαιόλαδο σχετίζεται κυρίως με ακατάλληλους χειρισμούς κατά την εξαγωγή, μεταφορά και τυποποίησή του.

Προσδιορισμός υπολειμμάτων πλαστικοποιητών

Πρόκειται για φθαλικούς – αδιπικούς εστέρες οι οποίοι μεταφέρονται στο ελαιόλαδο κατά την επαφή του με μη κατάλληλα πλαστικά (δίκτυα, σακιά, σωλήνες ελαιουργείου, δεξαμενές αποθήκευσης).

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΛΙΑΣ, ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ

Κάτω Τρίτος Λέσβου, Τ.Θ.138 Τ.Κ. 811 00
Τηλ. 22510 93463, Fax 22510 96935
e-mail: dir.sgel@nagref.gr | site: laboliveoil.nagref-cha.gr



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΥΠΟΔΟΜΩΝ, ΝΑΥΤΙΛΙΑΣ & ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και του Ευρωπαϊκού Ταμείου Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αναλύσεις
Ελαιολάδου
Εργαστήριο Ελαιολάδου Μυτιλήνης

Ελαιόλαδο Εκλεκτής Ποιότητας

Στην Μεσογειακή διατροφή, που θεωρείται από τους πιο διαδεδομένους και αποδεκτούς τρόπους διατροφής παγκοσμίως, το ελαιόλαδο είναι η κύρια πηγή λιπαρών. Η παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου που συμβαδίζει με την ολοένα και αυξανόμενη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών για ικανοποίηση υψηλών προτύπων ασφάλειας σε εθνικό και διεθνές επίπεδο είναι μεγάλης σημασίας. Ως εκ τούτου μέλημα αυτών που εμπλέκονται στη παραγωγή και την εμπορία του, είναι να προσφέρουν στους καταναλωτές ελαιόλαδο εκλεκτής ποιότητας που θα πιστοποιείται μέσω αναλύσεων σύμφωνα με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα.

Το Εργαστήριο Ελαιολάδου Μυτιλήνης του Ι.Ε.Λ.Υ.Α. εκτελεί μεγάλο αριθμό δοκιμών (χημικών και οργανολογικών) σε δείγματα ελαιολάδου σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 με τις τροποποιήσεις του, καθώς και μεθόδους ISO και μεθόδους του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου (IOC) όπως αυτές περιληπτικά περιγράφονται παρακάτω:

Κριτήρια Ποιότητας Ελαιολάδου

Προσδιορισμός Οξύτητας

Οξύτητα ονομάζεται η περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφρασμένη σε % ελαιϊκό οξύ. Τα αυξημένα ελεύθερα λιπαρά οξέα μπορεί να οφείλονται σε προσβεβλημένο ελαιόκαρπο (από δάκο ή άλλα παθογόνα), στο βαθμό ωρίμανσης του ελαιοκάρπου, στο χρόνο και στις συνθήκες αποθήκευσης του ελαιόκαρπου και στον τρόπο αποθήκευσης του ελαιολάδου.

Προσδιορισμός Φασματοφωτομετρικής εξέτασης στο υπεριώδες (Κ232, Κ270 και ΔΚ)

Πρόκειται για απορροφήσεις στα μήκη κύματος 232 και 270 nm και μπορεί να δώσουν πληροφορίες για την γνησιότητα και γενικότερα την ποιότητα του ελαιολάδου, την κατάσταση συντήρησής του και τις μεταβολές που έχουν επέλθει σε αυτό μέσα από τεχνολογικές διαδικασίες.

Προσδιορισμός Αριθμού Υπεροξειδίων

Χαρακτηρίζει τα αρχικά στάδια της οξείδωσης, η οποία μπορεί να είναι ενζυμική ή χημική.

Οργανολογική Αξιολόγηση

Είναι η ανίχνευση και περιγραφή των ποιοτικών και ποσοτικών οσφραντικο-γευστικών χαρακτηριστικών του παρθένου ελαιολάδου χρησιμοποιώντας τις ανθρώπινες αισθήσεις. Η μέθοδος εφαρμόζεται βάσει της ύπαρξης της φρουτώδους γεύσεως και της έντασης των ελασττωμάτων τους, κατά την κρίση εκπαιδευμένων δοκιμαστών, συγκροτημένων σε ομάδα.

Προσδιορισμός Αλκυλεστέρων-Αιθυλεστέρων

Οι μέθυλ- και αιθυλ- εστέρες των λιπαρών οξέων δημιουργούνται λόγω της χαμηλής ποιότητας του ελαιόκαρπου, των κακών πρακτικών κατά την παραλαβή και αποθήκευση του ελαιολάδου καθώς επίσης υπάρχουν και σε περιπτώσεις νοθείας με αποσμημένα ελαιόλαδα.

Προσδιορισμός Ολικού Φαινολικού Κλάσματος

Οι φαινόλες αποτελούν τα φυσικά αντιοξειδωτικά του ελαιολάδου τα οποία αυξάνουν την αντοχή του στην οξείδωση. Συνδέονται σε μεγάλο βαθμό με τις οργανολογικές θετικές ιδιότητες του πικρού, πικάντικου και φρουτώδους.

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (σύμφωνα με τα όρια ποιοτικών κριτηρίων του καν. 2568/91)

Κατηγορία Ελαιολάδου	Οξύτητα %	Δείκτης Υπεροξειδίων mEqO ₂ /kg	Φασματομετρία υπεριώδους K232	K270	ΔΚ	Οργανολογική αξιολόγηση	Αιθυλεστέρες mg/kg
Εξαιρετικό Παρθένο	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Διάμεσο τιμή φρουτώδους > 0 & διάμεσο τιμή ελασττώματος = 0	≤ 30
Παρθένο	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Διάμεσο τιμή φρουτώδους > 0 & διάμεσο τιμή ελασττώματος ≤ 3,5	-
Λαμπάντε	>2,0	-	-	-	-	Διάμεσο τιμή φρουτώδους = 0 ή διάμεσο τιμή φρουτώδους >0 & διάμεσο τιμή ελασττώματος >3,5	-