



# VIAGGIO TRA AROMI, COLORI E SAPORI DELL'OLIO A DOP DAUNO

**Liceo Scientifico G. Marconi - Foggia**

Studenti: Chiusano Michele, de Meo Nicola, Romano Sara, Scapicchio Michele - Classe 4^G Docente: Di Adila Antonella



L'olio extravergine di oliva si trova quotidianamente sulle nostre tavole. Esso è ottenuto dalla prima spremitura delle olive attraverso processi meccanici, senza il ricorso a tecniche di estrazione che prevedono l'utilizzo di sostanze chimiche, tali da alterare le originarie proprietà organolettiche e nutrizionali delle olive. Esso è uno dei principali ingredienti della Dieta Mediterranea che l'UNESCO ha dichiarato "Patrimonio Immateriale dell'Umanità", per l'importanza culturale e il potere salutistico che lo caratterizzano. La Puglia è la maggior produttrice in Italia di olio di oliva, contribuendo, con il 37%, alla produzione nazionale.

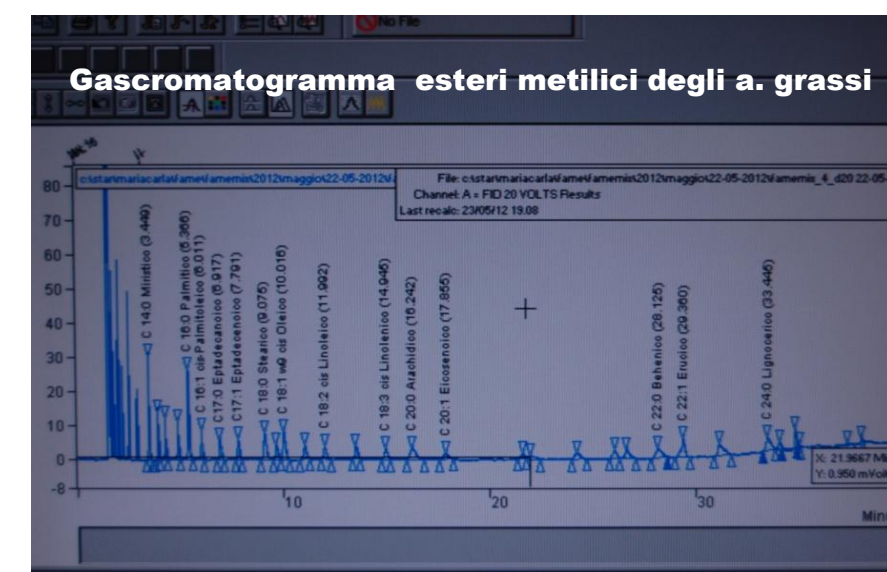


La provincia di Foggia è divisa in 4 sottozone di produzione di olio extravergine d'oliva a **DOP** (denominazione di origine protetta) **Alto Tavoliere, Basso Tavoliere, Gargano e Subappennino**.



## Obiettivo della ricerca

Si è trattato di realizzare analisi chimico-fisiche, merceologiche e sensoriali di quattro campioni di olio extravergine d'oliva delle quattro sottozone, per i quali era stata richiesta la **certificazione a DOP**. Le analisi, previste dal disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva a DOP Dauno, sono state realizzate presso il LACHIMER - Laboratorio chimico-merceologico polifunzionale delle imprese-Camera di commercio di Foggia. A tale scopo, per ogni campione d'olio, è stato elaborato un rapporto di prova.

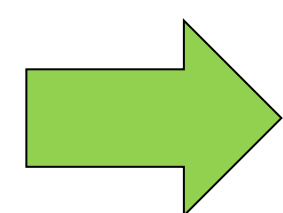


L'**olio extravergine di oliva** è composto dal 98% di trigliceridi, a loro volta costituiti da acidi grassi monoinsaturi (75%) e acidi polinsaturi (9%), che influiscono in maniera determinante sulla qualità merceologica, nutrizionale, organolettica dell'olio e gli conferiscono proprietà salutistiche. Il **colore**, che varia dal verde scuro al giallo oro, è determinato da fattori quali la varietà delle olive, il loro stato di maturazione, la presenza di pigmenti quali le clorofille e i carotenoidi.

L'**aroma** dipende da alcuni composti tra cui steroli, alcoli alifatici e terpenici, polifenoli, tocoferoli. L'olio extravergine di oliva ha un'acidità libera di 0,8g per 100g.

## Prove analitiche per determinare qualità olio

|                                           |                                                              |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Acidità</b>                            | Classificazione olio dal punto di vista merceologico         |
| <b>Numero perossidi</b>                   | Valutazione stato di ossidazione e di conservazione          |
| <b>Polifenoli totali</b>                  | Valutazione capacità autoconservativa dell'olio              |
| <b>Esteri metilici degli acidi grassi</b> | Accertamento genuinità dell'olio                             |
| <b>Analisi spettrofotometrica nell'UV</b> | Distinzione olio vergine da olio rettificato                 |
| <b>Panel test</b>                         | Evidenziamento pregi e difetti. Classificazione merceologica |



## Risultati analisi eseguite su quattro campioni di olio

| PROVA                                 | ALTO TAVOLIERE           | BASSO TAVOLIERE          | SUBAPPENNINO             | GARGANO                  |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Acidità</b>                        | 0,22                     | 0,17                     | 0,18                     | 0,17                     |
| <b>Perossidi</b>                      | 6,4                      | 8,2                      | 4,7                      | 5,2                      |
| <b>Polifenoli</b>                     | 244,0                    | 392,8                    | 348,6                    | 364,1                    |
| <b>Analisi spettrofotometriche UV</b> | K232: 1,72<br>K270: 0,11 | K232: 1,98<br>K270: 0,14 | K232: 1,72<br>K270: 0,16 | K232: 1,75<br>K270: 0,13 |
| <b>Esteri metilici</b>                | Acido oleico: 72,7%      | Acido oleico: 77,5%      | Acido oleico: 79,2%      | Acido oleico: 74,7%      |
| <b>Panel test</b>                     | 8,00                     | 6,00                     | 7,00                     | 7,40                     |

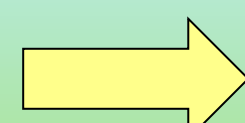
## PANEL TEST - ANALISI SENSORIALE

Viene condotto da un gruppo selezionato di 8-12 assaggiatori, persone allenate e preparate all'assaggio degli oli vergini di oliva con il compito di valutare e certificare : caratteristiche organolettiche, sapore, colore, odore e aspetto.

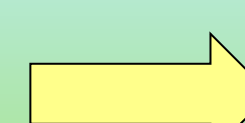
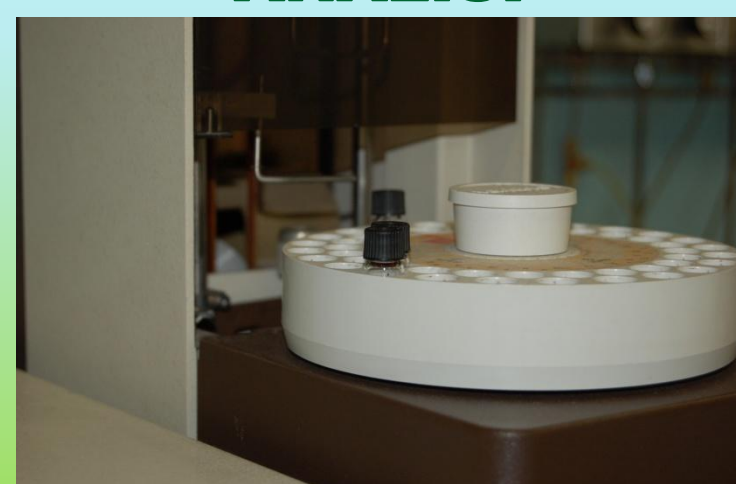


## CERTIFICAZIONE OLIO A DOP.

### CAMPIONE OLIO



## ANALISI



## CONCLUSIONI

I risultati di questo lavoro tendono a mettere in evidenza come l'olio extravergine a DOP sia sottoposto a controlli imposti dal disciplinare di produzione e al tempo stesso oggetto di continua ricerca scientifica, volta alla caratterizzazione degli aspetti nutrizionali, salutistici e sensoriali.