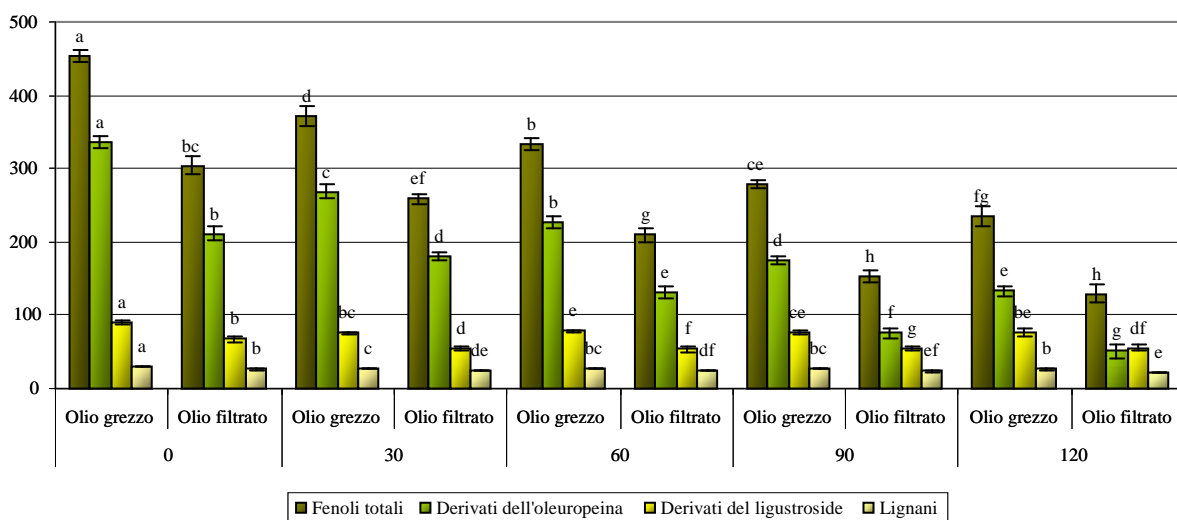


OLI GREZZI E OLI FILTRATI

Durante un'attività sperimentale condotta dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia è stata effettuata una prova di shelf-life di oli filtrati e non filtrati in modo da poter valutare l'impatto del processo di stabilizzazione per filtrazione sulle principali caratteristiche qualitative dell'olio extra vergine di oliva. La prova di shelf-life ha simulato le condizioni di esposizione allo scaffale di un supermarket. Gli oli sono stati confezionati in bottiglie di vetro chiaro ed esposti alla luce diffusa (neon da 300 lux) per 12 h al giorno ad una temperatura costante di 25 °C. Per uniformare il più possibile la risposta del prodotto all'impatto della fotossidazione le bottiglie sono state ruotate di posizione settimanalmente sullo scaffale di conservazione. La stabilità chimico-fisica degli oli è stata valutata mediante campionamento mensile degli oli, sottoposti ad analisi di torbidità, parametri merceologici, contenuto fenolico e volatile.

Il processo di stabilizzazione per filtrazione ha portato ad un abbassamento medio iniziale della componente fenolica di circa il 33% del totale (Figura 1) con il maggior peso che ricade sui derivati dell'oleuropeina (idrossitirosolo (3,4-DHPEA), forma dialdeidica dell'acido decarbossimetil-elenoico legata al 3,4-DHPEA (3,4-DHPEA-EDA) ed oleuropeina aglicone (3,4-DHPEA-EA)) sia in termini quantitativi che di riduzione percentuale (37%).

Figura 1. Evoluzione della composizione fenolica di olio grezzo e filtrato durante un periodo di conservazione di 120 giorni.



I derivati del ligustroside (tirosolo (*p*-HPEA) forma dialdeidica dell'acido decarbossimetil-elenoico legata al *p*-HPEA (*p*-HPEA-EDA) e ligustroside aglicone (*p*-HPEA-EA)) ed i lignani ((+)-1-acetossipinoresinolo, (+)-1-pinoresinolo) hanno avuto invece un minor impatto sulla riduzione dei composti fenolici totali.

Per quanto concerne la prova di shelf-life l'olio grezzo mantiene una concentrazione fenolica sempre superiore all'olio filtrato per tutto il periodo di conservazione testato, garantendo all'olio un maggior rilievo dal punto di vista qualitativo grazie alle importanti proprietà salutistiche e sensoriali delle suddette molecole bioattive. Bisogna inoltre sottolineare come la riduzione nel tempo dei composti fenolici sia percentualmente superiore nell'olio filtrato che vede una riduzione di circa il 58% della frazione fenolica totale contro il 48% circa nel caso dell'olio grezzo dopo 120 giorni di conservazione. In conclusione il consumo di olio grezzo, a parità di tipologia di olio consumato, non solo garantisce un maggior apporto di sostanze fenoliche, fornendo un più alto impatto sulla salute umana, ma permette ad esse di ridursi in misura minore durante una comune vita da scaffale garantendo così standard qualitativi più elevati durante la fase di conservazione.