Buongiorno ragazzi,

Per la materia di MERCEOLOGIA in allegato alla presente vi rimetto una dispensa sul'**OLIO D'OLIVA**, nonchè un video che vi può far comprendere meglio l'argomento.

Vi mando in fine alcune domande legate all'argomento da compilare e rimetterle per mail.

BUON LAVORO.

Prof. Ivano Marucci

Recapiti:
Tel. 368 7789451
mail: marucci.ivano@gmail.com

PUBBLICITÀ

Contenuto Spon

Olio di oliva: classificazione ed analisi

di Redazione MyPersonalTrainer

- Classificazione degli oli di Oliva (Reg CE 1513/2001)
- Le Frodi più frequenti
- Analisi degli oli di oliva

Introduzione: l'olio di oliva
Olivo: aspetti botanici e coltivazione
Composizione dell'oliva matura, proprietà nutrizionali
Raccolta delle olive
Olio di oliva: composizione chimica
Olio di oliva: proprietà e caratteristiche nutrizionali
Preparazione dell'olio di oliva
Conservazione dell'olio di oliva
Olio di sansa
Classificazione degli oli di oliva, analisi e frodi
Olio di oliva come lassativo
Olivo in erboristeria - olivello spinoso
Impiego cosmetico: olio di oliva - Insaponificabile di olio d'oliva - Estratto di foglie di oliva

Classificazione degli oli di Oliva (Reg CE 1513/2001)

OLIO DI OLIVA VERGINE: "oli ottenuti dall'oliva meccanicamente o con altri processi fisici, in condizioni termiche tali da non alterarli e che non hanno subìto

Come smett fumare: met consigli
rticolo: 18/01/20
Contenuto Spon

ARTICOLI IN EVIDENZ

Olio di oliva

Olio extraver oliva

VEDI TUTTI

nessun trattamento tranne il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione".

Questi oli vergini vengono poi classificati in funzione dell'acidità libera.

In base all'acidità espressa in acido oleico si suddividono in:

- **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE**: gusto assolutamente perfetto e acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore allo 0,8%.
- **OLIO DI OLIVA VERGINE**: gusto perfetto e acidità libera non superiore al 2 %.
- **OLIO DI OLIVA VERGINE LAMPANTE**: gusto imperfetto e/o acidità libera superiore al 2 %. Non può essere utilizzato per il consumo diretto ma dev'essere avviato ad un processo di rettifica che ne corregga l'acidità ed il gusto. Analogo discorso per gli oli di sansa. Quindi, tutti gli oli ottenuti tramite i processi fisici che abbiamo visto, ma che hanno un'acidità libera superiore al 2% e/o un gusto imperfetto, vengono definiti oli di oliva vergini lampanti.

OLIO DI OLIVA: Olio di oliva raffinato tagliato con oli di oliva vergini, diversi dall'olio lampante, con acidità non superiore all'1%.

OLIO DI SANSA DI OLIVA: olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dal lampante; acidità non superiore all'1%.

In genere gli oli rettificati vengono adoperati per la preparazione dei sott'oli, come il tonno in scatola.

Classificazione degli oli di oliva	
Olio extravergine di oliva	acidità non superiore allo 0,8%
Olio di oliva vergine	acidità non superiore allo al 2%
olio di oliva vergine lampante	acidità superiore al 2%
Olio di oliva	ottenuto dalla miscela di olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine, diverso dal lampante, con acidità non superiore al 2%
Olio di sansa di oliva	ottenuto dalla miscela di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine, diverso dal lampante, con acidità non superiore al 1%

PUBBLICITÀ

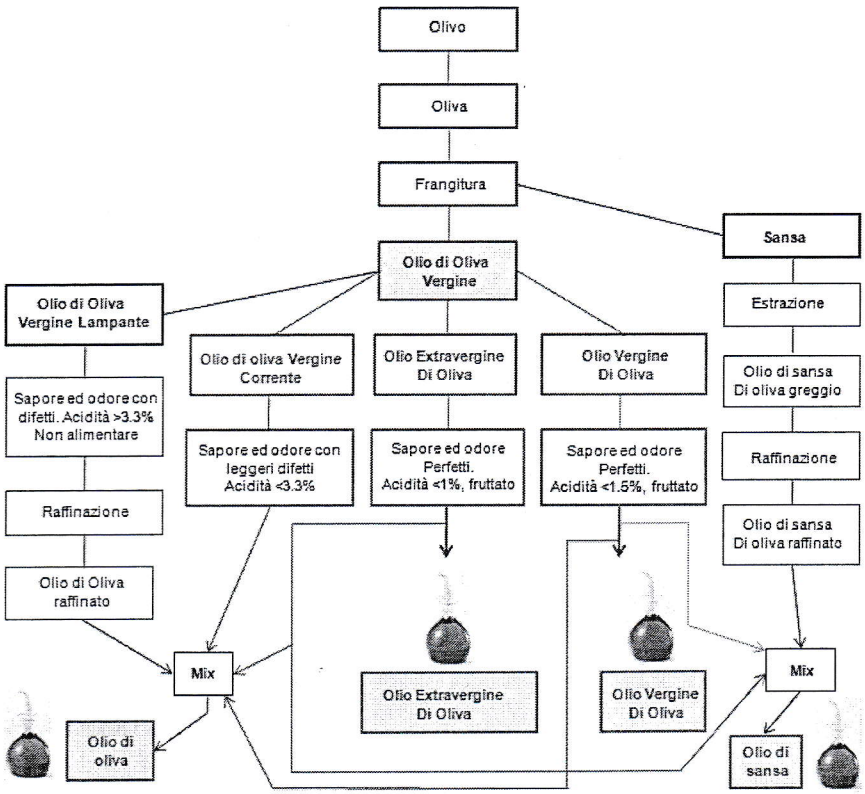
ARTICOLI IN EVIDENZ

Olio di oliva

Olio extraver oliva

VEDI TUTTI

PUBBLICITÀ



PUBBLICITÀ

Gamma 500L c

Ann. ANTICIPO 0 e 2020! con finanzian

Fiat

SCOPRI DI PIÙ

PUBBLICITÀ

ARTICOLI IN EVIDENZ

Olio di oliva

Olio extraver oliva

VEDI TUTTI

Replay

5

inRead invented by Teads

Analisi degli oli di oliva

Le analisi a carico degli oli di oliva possono avere scopi diversi:

- verificarne la genuinità e la classificazione (la dicitura posta in etichetta deve rispettare i parametri imposti dalla legge)
- appurarne la qualità (genuinità)

- evidenziarne le rispondenze alle disposizioni particolari per i prodotti tipici.

Come tutti gli altri prodotti alimentari anche gli oli di oliva possono essere fregiati di marchi di qualità, come il DOP (denominazione di origine protetta), l'IGP (indicazione geografica protetta) ed il STG (specialità tradizionale garantita). Questi tre marchi vengono dati dalla comunità europea sulla base di caratteristiche qualitative particolari. Oltre all'acidità libera, quindi, l'UE impone per questi oli un basso contenuto in acidi grassi trans, un determinato contenuto in trilinoleina (trigliceride semplice costituito da glicerolo esterificato con tre molecole di acido linoleico) e un gusto assolutamente perfetto (tramite panel test).

Questi ultimi tre controlli sono obbligatori solamente per gli oli di oliva che hanno un marchio di qualità.

PUBBLICITÀ

Gamma 500 da
Ann. ANTICIPO 0 e
2020! con finanzian
Fiat
SCOPRI DI PIÙ

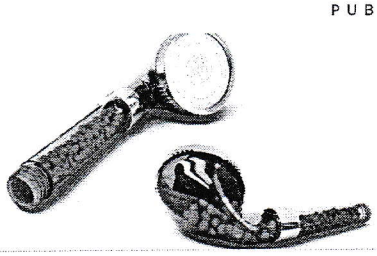
Le Frodi più frequenti

Poiché l'olio di oliva è il più pregiato tra tutti gli oli alimentari, esso é anche il più soggetto alle sofisticazioni.
In particolare le frodi più comini sono:

- olio extravergine che contiene oli raffinati, sia di oliva che di semi (taglio). Oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti
- comunitari (ad esempio un'acidità superiore ai limiti previsti per quella determinata categoria).
- Oli di semi variamente colorati che possono venire spacciati per oli di oliva (soprattutto quello di mandorla e di arachide).

Altri Alimenti - Oli e Grassi | Categorie Alimenti | Ricette della salute

PUBBLICITÀ



WaterSpa spo
Aumenta la pr
dell'acqua del
Ann. WaterSpa
Scopri di più

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

ARTICOLI IN EVIDENZ

Olio di oliva

Olio extraver
oliva

APPROFONDIMENTI E CUR

VEDI TUTTI

L'OLIO DI OLIVA PROTEG
DI

"ABBASSO I TRIGLICERIDI
L'OLIO DI

Allievo _____

Classe ____ 3 _____

DOMANDE DI MERCEOLOGIA

1) L'olio di oliva vergine è classificato dal Reg. CEE 1513/2001, cosa prevede?

_____
_____
_____

2) Quale è la differenza tra un olio di oliva ed un olio extravergine di oliva?

_____
_____
_____

3) Esiste un olio di sansa di oliva. Sapresti dire di cosa si tratta?

_____
_____
_____

4) Esiste un olio di oliva vergine ed un olio di oliva vergine lampante sapresti dire la differenza?

_____
_____
_____

5) Sei di fronte ad un acquisto di olio d'oliva e Ti propongono:
Olio di oliva extravergine, Olio di olva vergine, olio di oliva, olio di sansa di oliva. Indica secondo Te quale è il migliore e quale il peggiore motivando la differenza.?

_____
_____
_____
_____
_____