



Professione

EVOLUTI

Analisi chimica e organolettica



Testa con noi la qualità del tuo olio!

Ti senti già un grande esperto nella comunicazione del tuo prodotto tanto da non essere interessato al nostro corso?

Reputi che i contenuti del manuale EVO Marketing siano già di tua proprietà?

In tal caso **ti invitiamo** comunque a **entrare in contatto con noi facendo analizzare il tuo prodotto per valutarne le caratteristiche chimiche e organolettiche** e acquistando il servizio da noi proposto certificato dal laboratorio chimico della Camera di Commercio di Roma.



Come procedere?

Quello che ti invitiamo a fare è spedirci un'email all'indirizzo: **oroliquidoumbro@gmail.com**, specificando nell'oggetto: **"ANALISI OLIO EVO - NOME, COGNOME e/o AZIENDA"** e nel corpo dell'email, oltre all'indirizzo fisico ove si desidera ricevere il risultato dell'esame, la tipologia di analisi che si vuole effettuare:

A) Chimica Base

B) Chimica Avanzata

C) Panel Test

D) Chimica Base + Panel Test

E) Chimica Avanzata + Panel Test

E dopo?

Successivamente alla scelta dell'opzione precedentemente indicata verrà richiesto di inviare un campione del tuo olio EVO (in formato minimo 0.50 ml, corredato di etichetta, il cui costo di spedizione è a carico del richiedente) presso la nostra sede operativa – in Via Nomentana, 222 (00162 Roma) – affinché possiamo occuparci dell'iter per sottoporlo all'analisi richiesta, facendoti pervenire a esame concluso, i risultati cartacei (*) certificati dalla Camera di Commercio di Roma.

(*) Il risultato dell'Analisi Chimica e Organolettica condotta è soggetto a privacy. L'esame eseguito a livello laboratoristico verrà recapitato in busta chiusa all'indirizzo fisico indicato nel corpo della mail.

A) Chimica Base

La normativa definisce alcuni parametri chimici fondamentali per distinguere, tramite analisi di laboratorio, un Olio Extravergine di Oliva da un Olio Vergine o da un Olio lampante (e cioè non commestibile). Tali parametri sono tre:

1) ACIDITÀ LIBERA

(da 0,03% a 12,5%);

2) NUMERO DI PEROSSIDI

(da 1 a 40 meq / kg);

3) ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO

(K232 - K270 - DeltaK).

1) ACIDITÀ LIBERA

E' l'indicatore di qualità più conosciuto. Il suo valore fornisce un'indicazione sulla qualità delle olive impiegate, più basso è il valore dell'acidità libera migliore è la qualità dell'olio proprio perché l'acidità rappresenta l'**alterazione dello stesso** dovuta alla **degradazione** della struttura cellulare del frutto.

Classificazione

Olio EVO	< 0,8 gr	COMMESTIBILE Olio ricco di sostanze nutritive (profumi e sentori)
Olio di Oliva	> 0,8 e < 2,0 gr	COMMESTIBILE
Olio lampante	> 2,0 gr	NON COMMESTIBILE

Metodo utilizzato dal laboratorio: Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II; Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L347 26/07/2016 All I

2) NUMERO DI PEROSSIDI

I perossidi si formano ad opera dell'ossigeno presente nell'aria e per l'azione di alcuni enzimi specifici presenti nel frutto che scatenano la loro attività a contatto con l'aria, ad esempio per via delle lesioni cellulari delle olive danneggiate. Un olio per potersi definire **Olio Extravergine di Oliva**, deve avere un **numero di perossidi non superiore ai 20 meq O₂/kg**.

Metodo utilizzato dal laboratorio: Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III; Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU CE L273 08/10/2016

3) ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.

La spettrofotometria permette il riconoscimento e la quantizzazione di una sostanza in base al suo spettro di assorbimento della luce. La determinazione di alcune costanti (K232 - K270 e DeltaK) viene realizzata con lo spettrofotometro in laboratorio mediante lettura degli assorbimenti a 232 e 270 nanometri.

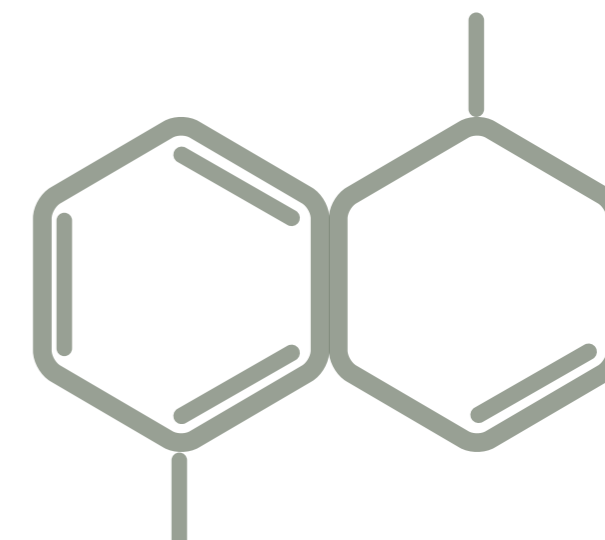
I limiti previsti dalla normativa sono:

K232 ≤ 2,5

K270 ≤ 0,2

DeltaK ≤ 0,01

Metodo utilizzato dal laboratorio: Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX; Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III



B) Chimica Avanzata

A livello laboratoristico è possibile richiedere l'analisi di altri due fattori, in alternativa a quelli proposti nell'analisi Chimica Base. Tali parametri sono i seguenti:

4) POLIFENOLI TOTALI

I polifenoli dell'olio sono **composti aromatici e antiossidanti** che agiscono sul **gusto** e sulla sua **conservabilità** (favorendo la durabilità del prodotto nel tempo). La loro presenza è fondamentale per indicare un olio di alta qualità in quanto il loro ruolo è quello di **ritardare l'ossidazione degli acidi grassi** e il conseguente irrancidimento dell'olio.

È sempre grazie a questi elementi che esso riesce a conservare un sapore leggermente **piccante** e un **aroma fruttato**; sono un elemento basilare anche per l'**amaro**. Oli particolarmente ricchi di composti fenolici svolgono da un lato un ruolo importante per la **salute umana** garantendo un'attività antinfiammatoria, antiallergica, antibatterica e antivirale e prevenendo le malattie degenerative, dall'altro impattano sulla **qualità** e sulla **conservabilità** del prodotto.

Interessante è che, il contenuto dei polifenoli - qualora dall'analisi chimica risulti significativo - può essere utilizzato come **claim in etichetta**, determinante per le implicazioni di marketing in quanto strumento di differenziazione utile al consumatore per attribuire al prodotto un **premium price**. Tale aspetto è esclusivo per l'olio di oliva e non può essere esteso ad altri prodotti alimentari, come invece capita per la vitamina E e per l'acido oleico.

Metodo utilizzato dal laboratorio: MIP-16-Rev.1

5) ACIDI GRASSI (GAS-CROMATOGRAFIA)

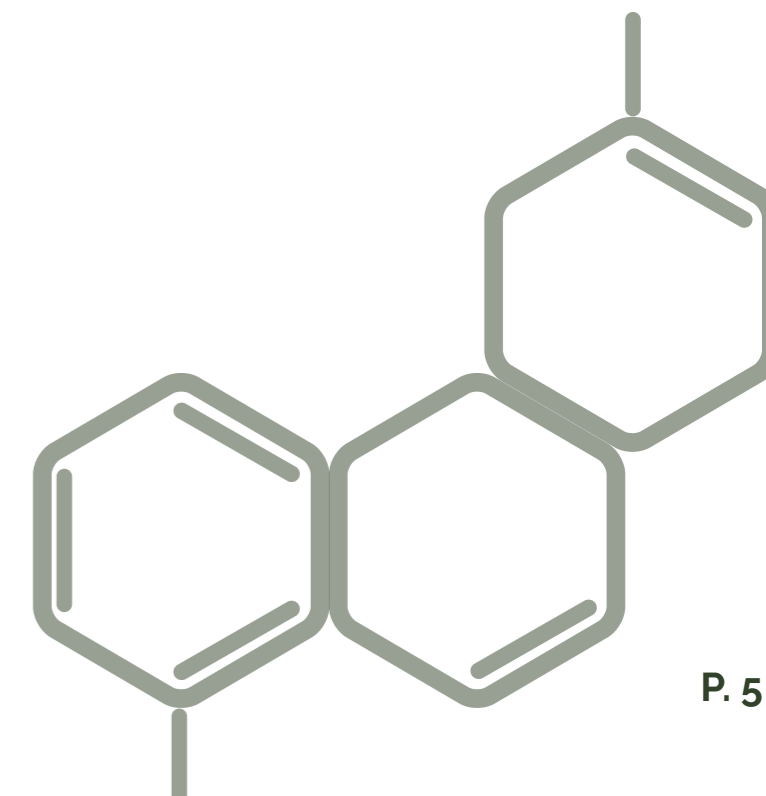
La composizione in acidi grassi dell'olio di oliva varia in relazione alla varietà dell'olivo, al grado di maturazione delle drupe, al clima e al periodo della raccolta. Una caratteristica che distingue l'olio di oliva dagli altri oli vegetali è legata al suo **maggior contenuto in acido oleico (fino all'83%)**; negli oli di semi prevale invece il linoleico.

In un olio di oliva di buona qualità:

- **l'acido oleico non dovrebbe essere inferiore al 73%**
- **l'acido linoleico non dovrebbe superare il 10%**
- **il rapporto oleico/linoleico dovrebbe essere ≥ 7**

Queste caratteristiche permettono all'olio di oliva di conservarsi più a lungo rispetto a qualsiasi altro tipo di olio; la tendenza all'**irrancidimento** è infatti direttamente proporzionale al numero di doppi legami presenti negli acidi grassi. Mentre nell'acido oleico si registra la presenza di un solo doppio legame (è infatti un grasso monoinsaturo), l'acido linoleico contenuto negli altri oli vegetali contiene due doppi legami (è un grasso polinsaturo). L'irrancidimento di un olio è ostacolato anche dal contenuto in vitamina E e dai polifenoli.

Metodo utilizzato dal laboratorio: UNI 22010



c) Panel Test



Un olio di oliva pur presentando parametri chimico-fisici nella norma potrebbe mostrare evidenti difetti organolettici e pertanto essere declassato ed è perciò che si esegue anche la **VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (PANEL TEST)**. L'analisi organolettica avviene attraverso l'apparato sensoriale dell'uomo ed è condotta mediante l'ausilio di un metodo e di tecniche statistiche in grado di poter esprimere giudizi attendibili e oggettivi.

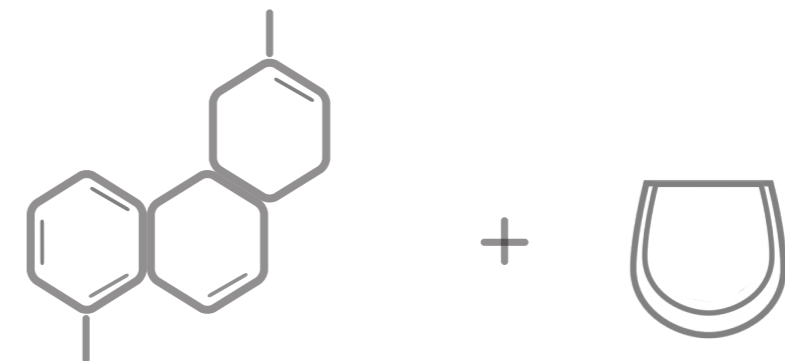
Lo strumento è rappresentato da giudici (assaggiatori) selezionati e addestrati che costituiscono un gruppo di esperti (Panel). Il metodo utilizzato è quello messo a punto dal C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) e recepito anche dall'Unione Europea attraverso i suoi regolamenti.

D) Chimica Base + Panel Test



- 1) **ACIDITÀ LIBERA**
 - 2) **NUMERO DI PEROSSIDI**
 - 3) **ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO**
- + **VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (PANEL TEST)**

E) Chimica Avanzata + Panel Test



- 1) **POLIFENOLI TOTALI**
 - 2) **ACIDI GRASSI (GAS-CROMATOGRAFIA)**
- + **VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (PANEL TEST)**

Costi

Chimica Base

160€

Chimica Avanzata

230€

Chimica Completa (Base + Avanzata)

~~390€~~

320€

Panel Test

210€

Chimica Base + Panel Test

~~370€~~

320€

Chimica Avanzata + Panel Test

~~440€~~

380€

Chimica Completa (Base + Avanzata) + Panel Test

~~600€~~

420€

Qual è la modalità di pagamento?

Il richiedente si impegna a versare l'intera somma del costo del servizio richiesto, contestualmente all'invio di un'email all'indirizzo **amministrazione@professioneevoluti.it** contenente in oggetto: **NOME e COGNOME + ANALISI CHIMICA E ORGANOLETTICA** a cui allegherà ricevuta di bonifico bancario.

La somma potrà essere versata con una delle seguenti modalità:



Bonifico Bancario



PayPal



Carta di Credito

Intestatario bonifico bancario

iTANDEM SRL

Codice IBAN

IT 47 V 03069 03201 1000000 68766

Istituto di Credito

INTESA SAN PAOLO (Agenzia 2824 / 451)

Codice BIC/SWIFT

BCITITMMXXX

Causale

ANALISI OLIO EVO - NOME, COGNOME e/o AZIENDA

*Entusiasti di valutare insieme la bontà del tuo olio,
grazie e a presto!*

Professione

EV&Ooluti

Analisi chimica e organolettica