



ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- Εθνικό προϊόν
- **Πηγή υγείας και ζωής** – Πρόληψη ασθενειών
- Το μόνο εδώδιμο λάδι που παράγεται χωρίς χημική επεξεργασία (ΠΑΡΘΕΝΟ)
- Υψηλή τιμή λόγω υψηλού κόστους παραγωγής
- Υπόκειται σε νοθεία (Αναγκαίος φυσικοχημικός έλεγχος και θέσπιση Νομοθετικών διατάξεων για ποιότητα και γνησιότητα του)
- Είναι ζωντανό προϊόν και κατά τη διάρκεια της ζωής του υπόκειται σε πολλές μεταβολές





Στην Ελλάδα σύμφωνα με τα δεδομένα των
ανασκαφών της Κρήτης, η καλλιέργεια της ελιάς
ήταν γνωστή το 2000-1500 π. Χ.





Σύσταση ελαιολάδου

Σαπωνοποιη-
σιμο κλάσμα
(99%)

Ασαπωνοποίητο κλάσμα
(1%)

Τριγλυκερί-
δια

Ελεύθερα
λιπαρά
οξέα

Φαινόλες

Τοκοφερό-
λες

Στερόλες

Τριτερπενι-
κές
αλκοόλες

Φωσφολι-
πίδια

Πτητικές
ενώσεις

Χρωστικές
ουσίες



% Σύσταση Λιπαρών οξέων ελαιολάδου



Myristic acid (C 14:0)	< 0.05
Palmitic acid (C 16:0)	7.5 – 20.0
Palmitoleic acid (C 16:1)	0.3 - 3.5
Heptadecanoic acid (C 17:0)	< 0.3
Heptadecenoic acid (C 17:1)	< 0.3
Stearic acid (C 18:0)	0.5 - 5.0
Oleic acid (C 18:1)	55.0 – 83.0
Linoleic acid (C 18:2)	3.5 – 21.0
Linolenic acid (C 18:3)	< 1.0
Arachidic acid (C 20:0)	< 0.6
Behenic acid (C 22:0)	< 0.2
Lignoceric acid (C 24:0)	< 0.2

Καν. (ΕΚ) αριθ.2568/91



Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14





ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 2568/1991 και τροποποιήσεις του

- 1. Εξαιρετικό Παρθένο ελαιόλαδο (οξύτητα < 0,8%)**
- 2. Παρθένο ελαιόλαδο (οξύτητα < 2 %)**
3. Ελαιόλαδο λαμπάντε
4. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο
- 5. Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενα από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα (οξύτητα < 1%)**
6. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο
7. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο
- 8. Πυρηνέλαιο (οξύτητα < 1%) (μείγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου με παρθένο ελαιόλαδο)**





ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



1. Προσδιορισμός οξύτητας
2. Προσδιορισμός Αριθμού Υπεροξειδίων
3. Φασματοφωτομετρική εξέταση στο υπεριώδες
($\lambda=232\text{nm}$ και $\lambda=270\text{nm}$)
4. Οργανοληπτική ανάλυση του παρθένου
ελαιολάδου



Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14



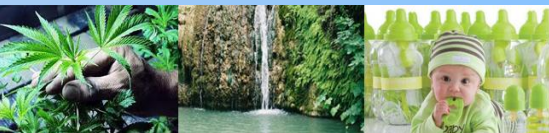


ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΝΗΣΙΟΤΗΤΑΣ



A) ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΝΟΘΕΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΑΛΛΑ ΕΛΑΙΑ:

1. Ανάλυση μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων
2. Προσδιορισμός τριγλυκεριδίων (ECN42)
3. Προσδιορισμός στερολών
4. Προσδιορισμός λιπαρών οξέων στη 2 – θέση των τριγλυκεριδίων
5. Φασματοσκοπική εξέταση στο υπεριώδες
6. Προσδιορισμός trans λιπαρών οξέων
7. Προσδιορισμός στιγμασταδιενίου





ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΝΗΣΙΟΤΗΤΑΣ



B) *ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΝΟΘΕΙΑΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ:*

1. Προσδιορισμός αλειφατικών αλκοολών
2. Προσδιορισμός κηρών
3. Προσδιορισμός ερυθροδιόλης και ουβαόλης
4. Φασματοφωτομετρική εξέταση στο υπεριώδες (UV)



Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14





ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΝΗΣΙΟΤΗΤΑΣ



Γ)ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΦΟΥΝΤΟΥΚΕΛΑΙΟΥ

Δ)ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΝΟΘΕΙΑΣ ΜΕ ΕΛΑΦΡΩΣ
ΑΠΟΣΜΗΜΕΝΑ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ



Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14





ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

1. Προσδιορισμός αλογονομένων πτητικών διαλυτών
2. Προσδιορισμός ορυκτελαίου
3. Φυτοφάρμακα
4. ΡΑΗs
5. Βαρέα Μέταλλα



Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14

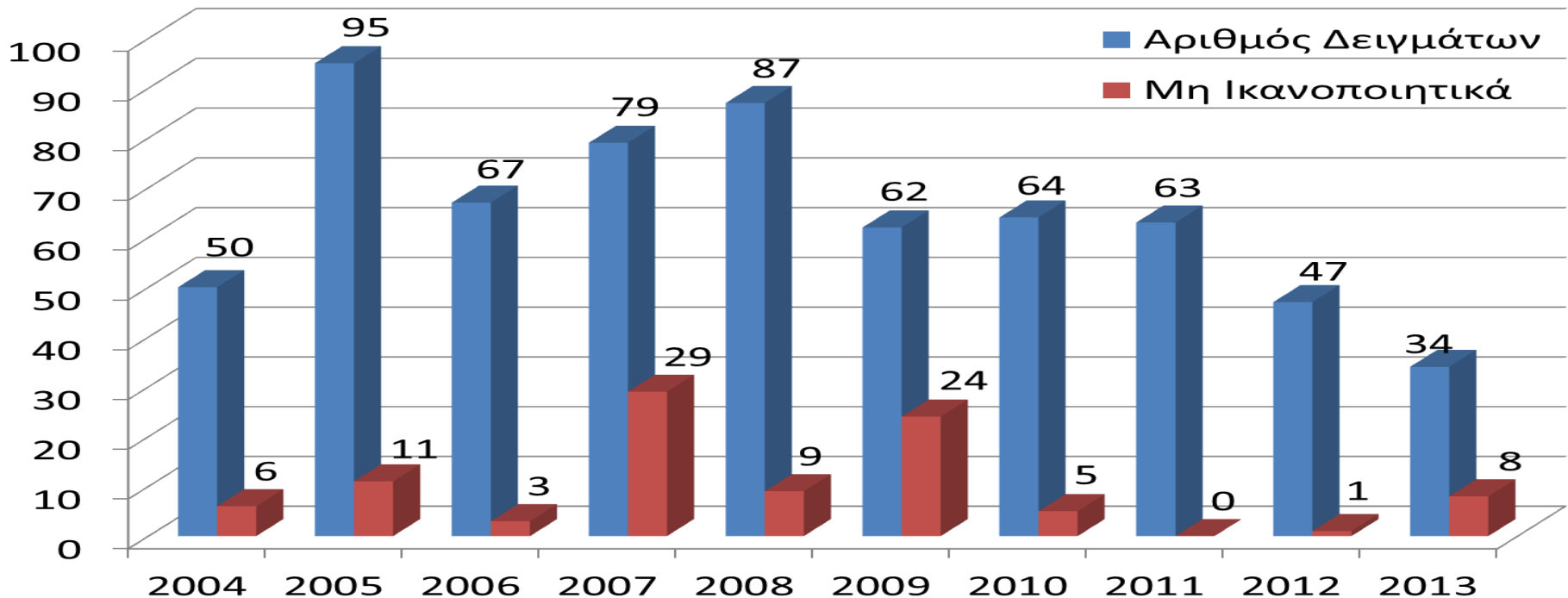




Συστηματικός Έλεγχος ελαιολάδου από το ΓΧΚ



- Γίνεται συστηματικός έλεγχος της αγοράς σε κυπριακά και εισαγόμενα ελαιόλαδα και διαπιστώθηκε ότι τις περισσότερες φορές οι αποκλίσεις οφείλονται είτε στη φύλαξη σε ακατάλληλες συνθήκες είτε σε νοθεία λόγω ανάμειξης φρέσκων ελαιολάδων με παλιά ή άλλα είδη ελαίων
- Ο διαχρονικός έλεγχος παρατίθεται στο πιο κάτω διάγραμμα
- Το 2014, μέχρι σήμερα εξετάστηκαν 22 δείγματα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο εκ των οποίων μόνο 1 είχε απόκλιση από την νομοθεσία Καν 2568/91/ΕΚ



Για **διατήρηση της ποιότητας** και **αποφυγή τάγγισης** θα πρέπει το ελαιόλαδο να αποθηκεύεται στις κατάλληλες συνθήκες. Έτσι οι καταναλωτές θα πρέπει να φροντίζουν:

- να αποθηκεύεται σε σκιερό μέρος για να προστατεύεται από το φως και τη ψηλή θερμοκρασία
- το δοχείο εμφιάλωσης να διατηρείται πάντα κλειστό και γεμάτο για να προστατεύεται από την παρουσία οξυγόνου
- να αποφεύγεται η παρατεταμένη αποθήκευση (χρόνος ζωής έως και 18 μήνες)
- Για καθημερινή χρήση, συστήνεται η αποθήκευση σε σκουρόχρωμα κατά προτίμηση γυάλινα δοχεία μικρής περιεκτικότητας.
- Για χρήση στη **μαγειρική** θα πρέπει να προστίθεται προς το τέλος του φαγητού για να διατηρούνται όσο το δυνατό αναλλοίωτα τα συστατικά του.
- Για **τηγάνισμα** μπορεί να χρησιμοποιείται χωρίς όμως να υπερθερμαίνεται (θερμ.<math><180^{\circ}\text{C}</math>). Νοείται ότι κατά το τηγάνισμα μεγάλο μέρος των αντιοξειδωτικών (ευεργετικά συστατικά) καταστρέφονται.





Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14





ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ



Ημερίδα: Παγκύπρια Ημέρα Διατροφής 2014
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας 8/5/14

