



Olio, Inc: Nuove evidenze scientifiche per preservare qualità evo in bottiglia?

Descrizione

(Adnkronos) Si è svolto questa mattina, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli studi di Perugia, il workshop "Il colore della qualità" in cui è stato presentato un nuovo studio promosso dalla Fondazione Ets Istituto Nutrizionale Carapelli (Inc) e condotto da Maurizio Servili, ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dello stesso Ateneo e membro del Comitato Scientifico dell'Inc. Lo studio, mirato a valutare sistemi innovativi per determinare la freshness dell'olio extra vergine di oliva (evo) durante la shelf-life, ha preso in considerazione nuovi parametri chimici per determinare l'evoluzione dello stato ossidativo dell'olio e nuovi colori di bottiglia.

La conservazione della qualità dell'olio evo confezionato è influenzata sia dalla tipologia di packaging che dalle condizioni di stoccaggio a scaffale. Il naturale processo di foto-ossidazione può compromettere, infatti, anche in tempi brevi, le proprietà sensoriali e salutistiche del prodotto.

Bruno Seabra, presidente della Fondazione, nell'aprire i lavori ha sottolineato: "La mission della Fondazione Ets Istituto Nutrizionale Carapelli è quella di promuovere la ricerca nel settore dell'olio d'oliva e di diffonderne i risultati a beneficio del miglioramento della qualità e dell'educazione del consumatore. Oggi, grazie all'importante lavoro scientifico dell'Università di Perugia, presentiamo dei risultati che possono avere un impatto concreto sulla gestione dell'olio extra vergine a scaffale. Conservare al meglio la qualità significa tutelare tutti quei valori distintivi, sensoriali e nutrizionali, dell'olio extra vergine di oliva, che lo rendono un alimento essenziale della Dieta Mediterranea. Sostenere la ricerca, per l'Inc, vuol dire mettere al centro il consumatore e il futuro della sua salute. Ringraziamo Verallia per la collaborazione, predisponendo i prototipi del vetro oggetto della sperimentazione".

Come dettagliato da Maurizio Servili, lo studio in oggetto ha valutato, per la prima volta, l'impatto di diverse tonalità cromatiche del vetro quali il verde chiaro, l'ambra, il verde Uvag e il blu, sulla stabilità ossidativa degli oli evo esposti alla luce, simulando le condizioni di conservazione tipiche dei punti vendita. Per valutare la shelf-life sono stati introdotti nuovi parametri strumentali per meglio interpretare il livello ossidativo degli oli e/o il loro grado di freschezza. I risultati ottenuti, testando oli di

diversa origine geografica e composizione chimica, hanno evidenziato che il vetro blu ha un effetto protettivo sull'olio evo superiore a tutti gli altri colori di vetro testati. Gli effetti più significativi si sono osservati sull'evoluzione di parametri strumentali tradizionali come il K270 ed innovativi quali l'evoluzione dei composti fenolici ossidati, i composti volatili di neoformazione ossidativa e le pirofiteine, ha spiegato.

Durante il workshop, la Stazione Sperimentale del Vetro di Venezia ha illustrato le proprietà ottiche e tecniche che rendono il vetro un materiale ideale per la protezione e la conservazione degli alimenti. Verallia ha approfondito invece il tema della sostenibilità, sottolineando l'impegno dell'azienda orientato ad una costante riduzione dell'impatto ambientale del prodotto, evidenziato dall'alto contenuto di materia riciclata (65,7%), utilizzato per la innovativa bottiglia in vetro Blu.

Sempre più riconosciuto ha precisato nelle conclusioni Michele Carruba, presidente del Comitato scientifico di Inc " il ruolo della nutrizione nel prevenire patologie di grande impatto sociale e l'olio extra vergine di oliva " sempre più considerato un componente indispensabile all'interno di una dieta sana. Questo studio, come gli altri condotti dall'Inc, ha un grande valore scientifico e contribuisce ad accrescere le conoscenze delle caratteristiche qualitative dell'olio evo e degli effetti nutrizionali dello stesso.

??

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 6, 2025

Autore

redazione