



**ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ
& ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ – ΖΩΓΡΑΦΟΥ
15 771 ΑΘΗΝΑ
Τηλέφωνο : 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Αθήνα, 18-12-2015

Αρ.πρωτ. 165/2015

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ιδιοκτησία: Ziro eleolado Sitias

Συγκομιδή: Νοέμβριος 2015

Προέλευση: Σητεία

Φυσικά χαρακτηριστικά: αισθητός πικάντικος και πικρός χαρακτήρας

Χημική Ανάλυση

Ελαιοκανθάλη: 120 mg/Kg

Ελαιασίνη: 82 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαϊίνης (μονοαλδεϋδική μορφή): 50 mg/Kg

Άγλυκο λιγκτροσίδη (μονοαλδεϋδική μορφή): 21 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαϊίνης (διαλδεϋδικές μορφές)*: 194 mg/Kg

Άγλυκο λιγκτροσίδη (διαλδεϋδικές μορφές)**: 257 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης: 326 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγά τυροσόλης: 398 mg/Kg

Ελαιοκανθάλη+ελαιασίνη (δείκτης D1): 202 mg/Kg

Σύνολο των συστατικών που αναλύθηκαν: 724 mg/Kg


Σχόλια

Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει 14 mg παραγώγων τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης (>5 mg) και συνεπώς **το λάδι ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής ένωσης.**

Η χημική ανάλυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει δημοσιευθεί στο J. Agric. Food Chem. 2012, 60 (47), pp 11696–11703 και J. Agric. Food Chem., 2014, 62 (3), 600–607 και OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Ελαιομισσιονάλη+Ελευρωπαϊνοδιάλη, **Ελαιοκορωνάλη+Λιγκτροδιάλη

Προκόπης Μαγιάτης


ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ ΜΑΓΙΑΤΗΣ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ
ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ