

Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota XVI.

Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv. Frantoio coltivata in due diversi areali della Provincia di Reggio Calabria

A. Mincione (1), A. Runcio (1), M. Valenzise (1), L. Sorgonà (1), S. Santacaterina (1), M. Poiana (1), R. Spadea Falbo (2)

1) Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agro alimentare ed Ambientale - Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

2) Collaboratore esterno

A completamento delle indagini analitiche volte a caratterizzare la produzione olivicola ed olearia della provincia di Reggio Calabria, gli autori espongono le valutazioni registrate a seguito del lavoro svolto sulla produzione di olive e di olio ottenuta dalla cultivar *Frantoio* coltivata in due diversi areali.

Il controllo analitico condotto sulle olive ha interessato la valutazione, sia dell'evolversi del processo di invaiatura dell'oliva, ripartendo i dati analitici registrati in funzione delle diverse classi di pigmentazione, sia delle caratteristiche carpologiche e merceologiche, nonché della resa in olio e dell'eventuale predisposizione dell'oliva tal quale alla utilizzazione industriale da tavola, confermando l'indirizzo della produzione olivicola verso la sola utilizzazione della estrazione dell'olio, non rispondendo le caratteristiche fisiche alla doppia utilizzazione.

Le indagini effettuate sull'olio hanno interessato: la valutazione della stabilità biologica dell'olio prodotto; la composizione in trigliceridi, in acidi grassi, in steroli, in dioli triterpenici, tocoferoli, in steroli totali, in alcoli alifatici e terpenici, in cere, evidenziando aspetti qualitativi di portata non trascurabile.

RESEARCH ON MONOVARIETY OLIVE OILS - NOTE XVI - CHARACTERIZATION OF THE OIL FROM CV. FRANTOIO CULTIVATED IN TWO AREAS OF THE REGGIO CALABRIA PROVINCE (ITALY)

In the framework of researches on the analytical characterization of Southern Italian olive fruit and olive oil production belonging to the Reggio Calabria province, the Authors report on evaluations of olives and oil obtained from the *Frantoio* cultivar belonging to two different production areas.

Analytical investigations were carried out on olive production and oil extracted, following a protocol based on defined samplings performed through the whole olive fruit ripening cycle; factors as fruit ripening, along with olive carpologic and merceologic characteristics evaluation and oil yield quantification were taken into consideration. pulp yield and pulp/seed ratio were also screened in order to evaluate a possible attitude of frantoio olive fruits for industrial table olive production. from such evaluations, it was confirmed the attitude of this cultivar for oil extraction.

Among the chemical characteristics of the oil, the investigation was carried out on the biological stability of the oil, triglycerid and fatty acids composition, sterolic composition, triterpenic diols, tocopherols and total sterols content, aliphatic and terpenic alcohols and waxes, with interesting results for the quality characterization.