

Possibilità di impiego di olio extra vergine di oliva nella produzione di taralli

**M. Giarnetti, F. Caponio*,
C. Summo, T. Gomes**

Dipartimento di Biologia
e Chimica Agro-Forestale
ed Ambientale, Sezione di Scienze
e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Bari
"Aldo Moro" - Bari

I taralli, prodotto agro-alimentare tradizionale della Puglia, pur non essendo considerati dal consumatore come alimenti grassi, conferiscono alla dieta elevate quantità di lipidi, anche perché sono consumati frequentemente. L'aumento di malattie quali obesità, arteriosclerosi, ipertensione, diabete e difficoltà digestive ha portato ad una maggiore attenzione oltre che verso la qualità dei cibi che ingeriamo anche verso il tipo di grassi introdotti nella dieta. Scopo del lavoro è stato quello di tentare di sostituire gli oli raffinati comunemente usati nella preparazione dei taralli con olio extra vergine di oliva, salvaguardando le caratteristiche organolettiche e strutturali del prodotto. I risultati ottenuti hanno messo in evidenza la buona qualità sensoriale dei taralli prodotti con olio extra vergine di oliva e la scarsa evoluzione dei fenomeni ossidativi a carico della frazione lipidica, comprovata dall'assenza o dalla presenza in quantitativi molto bassi di composti volatili derivanti dall'ossidazione dei grassi.

POSSIBILITY OF USING EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN THE TARALLI-MAKING

Taralli, agro-traditional food of Apulia, while not considered by consumers as fatty foods, give large amounts of dietary lipids, because they are also widely consumed. The spreading of diseases such as obesity, arteriosclerosis, hypertension, diabetes and digestive problems has led to greater attention to food quality also to the type of fat introduced in the diet. The purpose of this study was to try to replace refined oils commonly used for the taralli-making with extra virgin olive oil, preserving the organoleptic characteristics and texture of the product. The results proved the good sensory quality of taralli produced with extra virgin olive oil and the lack of oxidation of lipid fraction, as evidenced by the absence or presence in very low quantities of volatile compounds arising from the oxidation of fat.

** CORRISPONDENZA AUTORE:*

*Prof. Francesco Caponio
Università degli Studi, DIBCA,
Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari
Via Amendola 165/a
70126 Bari, Italy
Fax: +39 080 5443467
e-mail: francesco.caponio@agr.uniba.it*