



Buone pratiche per contenere l'incremento di metil ed etil esteri degli acidi grassi e di MOSH e MOAH

La possibilità di formazione di esteri metilici ed etilici degli acidi grassi è correlata rispettivamente alla disponibilità di alcol metilico ed etilico, la cui quantità è funzione dell'entità dei processi di degradazione e fermentazione che avvengono nelle olive prima della loro trasformazione. Tuttavia, la cultivar, il grado di maturazione delle olive ed il tempo di conservazione delle stesse, la tecnologia di trasformazione, le modalità di conservazione dell'olio rappresentano variabili da tenere sotto controllo per limitarne la formazione. Limitare la presenza di etil esteri negli oli extra vergini di oliva vuol dire offrire al consumatore finale oli di qualità chimica e sensoriale decisamente più elevata.

variabili agronomiche e tecnologiche

- utilizzare olive sane e prive di difetti
- anticipare la raccolta delle olive
- ridurre i tempi di lavorazione delle olive
- il sistema di frangitura non ha significativa influenza

conservazione degli oli e MOSH e MOAH

- fino a 12 mesi gli incrementi non sono significativi
- conservare gli oli extra vergini di oliva al buio
- utilizzare gas inerte nello spazio di testa
- l'argon risulta più efficace dell'azoto come gas inerte
- i composti volatili non evidenziano particolari correlazioni con MOSH e MOAH