

La qualità dell'olio extravergine di oliva: tradizione ed innovazione tecnologica

E. Boselli

dai risultati del Progetto PRIN2009: Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto (01/2014) -
Coordinatore nazionale Prof. N.G.Frega - U.R. UNIVPM - D3A

Convegno

Tradizionale e Innovativo: nell'Agroalimentare si può?

Martedì, 15 aprile 2014, ore 14.30, Aula Magna
Dipartimento 3 A, Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche

due concetti fondamentali

preriscaldamento flash

vs

gramolatura

- preriscaldatore flash può sostituire la gramola

preriscaldamento flash

+

gramolatura

- la combinazione dei due abbassa il tenore di fenoli nell'olio

L'utilizzo di un preriscaldatore flash della pasta di olive prima della gramolatura può essere una soluzione utile per ottenere un olio extravergine 'delicato' con un basso grado di amaro/pungente da olive ad alto tenore fenolico. E' indicato, ad es., per:

- mercato consumatori paesi non mediterranei (centro-nord Europa, Canada ecc.)
- gruppi di consumatori che non tollerano oli 'robusti' (considerati troppo intensi/pungenti)
- Lavorazione di varietà di olive ad altissimo tenore fenolico (Coratina...)
- Produzione oli EVOO 'delicati' già al tempo 0 a partire da olive ad alto tenore fenolico
- Lavorazione olive raccolte in data non idonea

Tmax = 37 -38 °C
tempo < 72 sec

tempo 10 min

+



olio EVO 'delicato' con buona shelf-life

! ridurre i tempi di gramola a 10 min dopo il preriscaldamento per ottenere oli EVO con T.M.C. di 12 mesi