

05 ottobre 2016

COME REALIZZARE UN OLIO DEODORATO A PROVA DI CONTROLLI



Truffare con l'olio extra vergine d'oliva conviene ancora e molto. I tempi cambiano e così anche le tecniche utilizzate dai delinquenti per ottenere illeciti profitti.

C'era una volta l'olio di nocciola, aggiunto all'extra vergine. Una diluizione che portava a lauti guadagni. Scoperto il modo di rilevare l'olio di nocciola nell'olio d'oliva, i truffatori hanno cambiato tattica.

All'extra vergine venivano aggiunti oli di semi e la miscela veniva colorata con clorofilla. Anche in questo caso, ormai, è abbastanza semplice scoprire la frode attraverso analisi chimiche e, seppure ancora in uso, è marginale rispetto ai traffici illegali più in voga.

E' tempo di deodorato.

Se le olive non vengono trattate con cura, l'olio ottenuto non ha né i parametri chimici ma soprattutto quelli organolettici per potersi fregiare del titolo di extra vergine. L'olio ottenute da olive ammassate, in fermentazione o in marcescenza, puzza. Per farlo diventare extra vergine basta togliere questi cattivi odori. Tecnicamente lo si può fare scaldando l'olio. I composti volatili vengono eliminati e l'olio può passare per extra vergine. La deodorazione, qualche anno fa, veniva effettuata ad elevate temperature, 200 gradi e oltre, per tempi

piuttosto lunghi (90 minuti o più). Questo portava alla perdita quasi totale di polifenoli e a modificazioni chimiche rilevabili. Le tecniche, col tempo, sono divenute via via più sofisticate, adeguandosi alla normativa in vigore.

Sebbene il metodo degli etil esteri sia ufficialmente indicato come un parametro di qualità dell'olio extra vergine di oliva, è anche un buon indicatore per i deodorati. Come detto, infatti, gli oli deodorati provengono da olive fermentate e gli etil esteri misurano, in via indiretta, proprio il grado di queste fermentazioni. Prima che fosse varato il limite, non era infrequente trovare oli con valori di 200-300 mg/kg e oltre di alchil esteri. Oggi il valore soglia è di 35 mg/kg dei soli etil esteri.

Con una deodorazione soft a 100 gradi per 60 minuti, è però possibile ottenere un olio privo di difetti organolettici, con una riduzione dal 14 al 32% di polifenoli, con valori di etil esteri ai limiti di legge.

Nel più classico dei giochi tra guardia e ladri, l'Istituto de la Grasa di Siviglia, con un articolo su **Food Chemistry**, ha spiegato come i truffatori possono farla franca, stante le leggi e i regolamenti in vigore.

I ricercatori iberici hanno provato vari sistemi di deodorazione soft, con temperature variabili dagli 80 ai 130 gradi, per tempi dai 30 ai 60 minuti. Hanno così scoperto che la tecnica ottimale è di scaldare l'olio a 100 gradi per 60 minuti. In queste condizioni le perdite di polifenoli sono accettabili e i valori di etil esteri sono di 34,53 mg/kg, ai limiti della legge, con valori di pirofeofitine (parametro non ufficiale ma considerato negli scambi commerciali) all'11,83%.

L'Istituto de la Grasa ha appurato che in una miscela di un 50% di olio deodorato alle condizioni descritte e del 50% di olio extra vergine di oliva "commerciale" è virtualmente impossibile scoprire l'adulterazione.

Tornando alla metafora del gioco di guardia e ladri, immaginando che i ladri sapessero da tempo come farla franca, spetta alle guardie la prossima mossa.

da: *Teatro Naturale*, 30/09/2016