

Olio di oliva

Ogni olio nasce da un equilibrio delicato: varietà, territorio, raccolta e clima raccontano il susseguirsi delle stagioni e le mani esperte che lo hanno creato. Ma perché questo racconto resti integro fino alla tavola, servono dati solidi, prove di autenticità, qualità e sicurezza.

I vari processi della lavorazione, la raccolta, la molitura, il filtraggio, fino all'imbottigliamento e all'etichettatura, ogni dettaglio conta: una temperatura, un'ossidazione o un riferimento sbagliato possono cambiare tutto.

Solo l'analisi giusta consente di prevenire difetti, tutelare l'origine, valorizzare l'extravergine e proteggere la reputazione del produttore.

Qui entra in gioco Labcam: metodi accreditati, strumenti affidabili e referti chiari, aiutano il produttore a trasformare i numeri in decisioni operative.



Dall'oliva alla bottiglia, gli indicatori della qualità

ANALISI

ANALISI CHIMICO-FISICHE E

QUALITATIVE:

Acidità libera (espressa in acido oleico), numero di perossidi, assorbimenti UV (K232, K270, ΔK), esteri etilici e metilici.

ANALISI DI PUREZZA E AUTENTICITÀ:

Composizione in acidi grassi, contenuto di steroli, eritrodiolo/uvaolo, cere e alcoli alifatici, trigliceridi.

ANALISI METALLI PESANTI:

Cadmio, piombo, mercurio, arsenico, nichel, rame, cromo e controllo migrazione da contenitori metallici e capsule.

ANALISI SENSORIALI E SHELF LIFE:

Panel test professionale accreditato, classificazione merceologica (extravergine, vergine, lampante ecc.), mappatura difetti e attributi positivi (fruttato, amaro, piccante), correlazione dati analitici/profilo sensoriale.

ANALISI CONTAMINANTI ORGANICI:

Idrocarburi policiclici aromatici (IPA), MOSH/MOAH, 3-monocloro - 1,2 - propandiolo (3-MCPD) e glicidil esteri, ecc.

ANALISI RESIDUI DI PESTICIDI:

Screening multiresiduale e conferme.