

# 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, eritrodiole/olivaolo, 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 SHELFLIFE:**

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 - propandiole (3-MCPD) e glicidil esteri, ecc.

#### **ANALISI RESIDUI DI PESTICIDI:**

Screening multiresiduale e conferme.