

## **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με Γευσιγνωστική Ταυτότητα: Πρόκληση & Καινοτομία**

Δρ. Α. Ρηγάκου, Χημικός - R'n'D Manager & Edible Oil Expert,  
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΛΑΙΑ Α.Ε.

Βάσει της νομοθεσίας, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο εξάγεται από τον καρπό της ελιάς με φυσικό τρόπο και χρησιμοποιώντας μόνο μηχανικά μέσα. Για να κατηγοριοποιηθεί ένα ελαιόλαδο ως «Εξαιρετικό Παρθένο», πρέπει να βρίσκεται εντός θεσμοθετημένων ορίων για μια σειρά χημικών παραμέτρων, αλλά και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (Οδηγία 2022/2104 της Ε.Ε.). Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός ελαιόλαδου είναι αυτά τα οποία πρωτίστως αξιολογούνται από τους καταναλωτές. Η μερίδα του καταναλωτικού κοινού που προτιμάει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ειδικά ωμό, ολοένα και αυξάνεται, ενώ ταυτόχρονα πρόκειται για ένα ενημερωμένο κοινό που συνειδητά χρησιμοποιεί εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στη διατροφή του. Επομένως, απαιτεί ποιοτικό και σταθερό προϊόν, ώστε να αποκτήσει αξιοπιστία για την εταιρία/χώρα που το παραγάγει.

Η δημιουργία τυποποιημένων ελαιολάδων εντός των ορίων των χημικών παραμέτρων συνήθως πραγματοποιείται με ανάμειξη ελαιολάδων διαφορετικής προέλευσης και διαφορετικών χημικών χαρακτηριστικών και θεωρείται κάτι σχετικά απλό αφού όλες οι παράμετροι υπόκεινται στο σταθμισμένο μέσο όρο. Στην πραγματικότητα, για μια βιομηχανία που επιθυμεί ένα αξιόπιστο προϊόν στην αγορά, αυτό δεν ισχύει, διότι η κάθε παρτίδα εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου που παράγεται είναι ένα πολύπλοκο μείγμα πολλών συστατικών που επηρεάζουν όχι μόνο τη γεύση και το άρωμα, αλλά και την απορρόφηση υγειοπροστατευτικών συστατικών και τη διάρκεια ζωής του.

Με αφορμή την παραπάνω πρόκληση, η εταιρία τυποποίησης ελαιολάδου **«ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΛΑΙΑ Α.Ε.»** σε συνεργασία με το **τμήμα Χημείας του ΕΚΠΑ (καθ. Αθ. Γκιμήσης)**, το **τμήμα Γεωπονίας - Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του ΠΑΠΕΛ (καθ. Β. Δημόπουλος)** και την εταιρία **COM2S** υπέβαλαν πρόταση για το πρόγραμμα «Συμπράξεις Ερευνητικής Αριστείας» και εγκρίθηκαν για το έργο **«Αλγόριθμος Γευσιγνωστικής Ταυτότητας Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου» - «EVOO SIA»**. **Αντικείμενο** του Έργου αποτελεί ο σχεδιασμός της «Γευσιγνωστικής Ταυτότητας» μιας εταιρικής ή ιδιωτικής ετικέτας, ο οποίος θα στηρίζεται στις δυνατότητες επίτευξης γευσιγνωστικών στόχων βάσει της διαθέσιμης πρώτης ύλης. Η κάθε πρώτη ύλη θα αξιολογείται ως προς τις χημικές παραμέτρους που επηρεάζουν τη γεύση **με καινοτόμες και άμεσες μεθόδους ανάλυσης**, ενώ ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από **εσωτερική ομάδα γευσιγνωσίας** της εταιρίας που θα εκπαιδευτεί στα πλαίσια του έργου αυτού. Ο συνδυασμός των διαφόρων ά υλών για την επίτευξη σταθερής και συγκεκριμένης «Γευσιγνωστικής Ταυτότητας» θα βασίζεται σε συγκεκριμένο αλγόριθμο, για τη δημιουργία του οποίου θα έχουν συνεισφέρει επιπλέον **δεδομένα μετά από έρευνα για τις προτιμήσεις των καταναλωτών**.