

Σύγκριση Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Ελαιολάδου Διαφόρων Ποικιλιών Ελιάς και Αγριελιάς

Δρ. Κ. Ρεκούμη, Λέκτορας,

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Το άγριο ελαιόλαδο (ΑΓΕΛ) προέρχεται από φυσικές άγριες ελιές. Το ΑΓΕΛ έχει λάβει αυξανόμενη προσοχή την τελευταία δεκαετία, ως απάντηση στην αυξανόμενη ζήτηση του καταναλωτή για υψηλής ποιότητας τρόφιμα, τα οποία μπορούν επίσης να προσφέρουν οφέλη για την υγεία. Αυτή η μελέτη παρέχει μια ολοκληρωμένη ανασκόπηση των διαθέσιμων μελετών σχετικά με τη χημική σύνθεση του ΑΓΕΛ που παράγεται σε διάφορες γεωγραφικές περιοχές. Η σύνθεση του ΑΓΕΛ χαρακτηρίζεται από την παρουσία ακυλογλυκερολών (κυρίως τριακυλογλυκερολών), βιοφαινολών, στερολών, τοκοφερολών, χρωστικών και τριτερπενικών αλκοολών. Πολλές από αυτές τις ενώσεις παρουσιάζουν σημαντικές διακυμάνσεις ανάλογα με το υποείδος της άγριας ελιάς και τις συγκεκριμένες οικολογικές θέσεις παραγωγής. Επιπλέον, η παρουσία φαινολικού και πτητικού κλάσματος μπορεί να συμβάλει στις φρουτώδεις, πικρές και πικάντικες γευστικές νότες του ΑΓΕΛ. Η συγκέντρωση αρκετών ενώσεων (π.χ. φαινολών) είναι συγκρίσιμη με αυτή που βρίσκεται στα ελαιόλαδα από καλλιεργούμενες ποικιλίες, ενώ τα επίπεδα στερολών ξεπερνούν σταθερά το διεθνές πρότυπο των 1000 mg/kg για όλα τα ελαιόλαδα (εξαιρετικά παρθένα, παρθένα και ραφιναρισμένα). Τόσο τα ποιοτικά όσο και τα ποσοτικά χαρακτηριστικά του χημικού προφίλ του ΑΓΕΛ υπογραμμίζουν τις δυνατότητές του ως βιώσιμη εναλλακτική λύση για βρώσιμα έλαια.