

Componenti di un olio e caratteristiche organolettiche

Gli oli vegetali sono fondamentalmente formati da composti gliceridici (97-99,7%), acidi monoinsaturi, polinsaturi e saturi, e dai composti minori (0,3-3%) che giocano un ruolo importantissimo, sia dal punto di vista organolettico nutrizionale sia da quello analitico, nel differenziare la provenienza biologica e la classificazione merceologica.

Suddivisione percentuale degli acidi grassi: (Norma Commerciale C.O.I.)

Composizione di acidi grassi per gascromatografia (% m/m di esteri metilici):

- Acido miristico $\leq 0,03$
- Acido palmitico 7,50 - 20,00
- Acido palmitoleico 0,30 - 3,50
- Acido eptadecanoico $\leq 0,30$
- Acido eptadecenoico $\leq 0,30$
- Acido stearico 0,50 - 5,00
- Acido oleico 55,00 - 83,00
- Acido linoleico 3,50 - 21,00
- Acido linolenico $\leq 1,00$
- Acido arachico $\leq 0,60$
- Acido gadoleico (eicosenoico) $\leq 0,40$
- Acido beenico $\leq 0,20$
- Acido lignocerico $\leq 0,20$

Le sfumature aromatiche e gustative evidenziabili con il naso e la bocca sono determinate da molteplici composti appartenenti alle famiglie degli Idrocarburi, Esteri, Alcoli alifatici, Polifenoli etc. Queste sostanze derivano da particolari elementi presenti nelle olive, che in seguito a processi idrolitici divengono parzialmente solubili nell'olio. In molti oli appena franti tende a prevalere l'amaro, piccante ed

astringente, tipiche note da attribuire all'abbondanza di secoiridoidi.

5. L'assaggio di un olio

La tecnica dell'assaggio è ufficialmente regolata dalla normativa attualmente in vigore. Sicuramente seguire le poche regole qui indicate può aiutarci ad individuare le molte sfaccettature di un olio vergine d'oliva.

- Versare l'olio in un bicchierino, circa un cucchiaino.
- Annusare il campione cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli
- Scaldarlo col palmo della mano per liberare ed esaltare le componenti volatili aromatiche, assumere l'olio aspirando dell'aria con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa, vaporizzandolo nel cavo orale
- Fare riposare un poco la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato
- Ri-aspirare con la lingua contro il palato e labbra semiaperte
- Espellere l'olio
- Continuando a muovere la lingua contro il palato, valutare attentamente le sensazioni retro-olfattive.

I primi assaggi saranno importantissimi per familiarizzare con il vocabolario dei pregi e dei difetti, che costituisce praticamente l'ABC dell'analista sensoriale.

Molto utile è descrivere ad altri le proprie sensazioni, cercando di mettere a fuoco una comune metodologia di comunicazione. Individuare nell'olio i sapori più strani non è indice di capacità, nessuno infatti vi offrirà mai un bicchiere di olio da bere; la sua unica funzione è di essere un valido supporto ai nostri cibi, esaltandone le caratteristiche intrinseche.

L'assaggio tecnico deve essere effettuato seguendo alcune norme generali di comportamento:

- Non fumare almeno 30 minuti prima dell'assaggio
- Non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della valutazione
- Non aver ingerito alcun alimento, almeno un'ora prima dell'assaggio
- Accertarsi che le proprie condizioni psico-fisiologiche siano positive, tali da non compromettere l'analisi