



**ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ
& ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ – ΖΩΓΡΑΦΟΥ
15 771 ΑΘΗΝΑ
Τηλέφωνο : 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Αθήνα, 25-11-2014

Αρ.πρωτ. 88/2014

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ιδιοκτησία: Κυρκούδης Γιώργος /ALPHA SEVEN STARS

Συγκομιδή: Οκτώβριος 2014

Περιοχή προέλευσης: Χαλκιδική

Ποικιλία: Αγουρέλαιο Χαλκιδικής

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: έντονος πικάντικος χαρακτήρας με ιδιαίτερα αισθητή πικράδα

Χημική Ανάλυση

Ελαιοκανθάλη: 344 mg/Kg

Ελαιασίνη: 197 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαΐνης: 96 mg/Kg

Άγλυκο λιγκστροσίδη: 100 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης: 293 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγά τυροσόλης: 444 mg/Kg

Σύνολο των συστατικών που αναλύθηκαν (δείκτης D3): 738 mg/Kg

Σχόλια


Τα επίπεδα της ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης είναι πολύ ανώτερα του μέσου όρου των δειγμάτων διεθνούς δειγματοληψίας ελαιολάδων (135 και 105 mg/Kg αντίστοιχα) που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο University of California, Davis.

Σημειώνεται ότι οι ουσίες Ελαιοκανθάλη και Ελαιασίνη διαθέτουν σημαντική βιολογική δράση και σε αυτές έχουν αποδωθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει >5 mg παραγώγων υδροξυτυροσόλης και συνεπώς **το λάδι ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής ένωσης.**

Η χημική ανάλυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει δημοσιευθεί στο J. Agric. Food Chem. 2012, 60 (47), pp 11696–11703 και J. Agric. Food Chem., 2014, 62 (3), 600–607.

Προκόπης Μαγιάτης


ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ ΜΑΓΙΑΤΗΣ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ
ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ