



ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Τα βασικά κριτήρια αξιολόγησης του ελαιολάδου έχουν καθοριστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου και βασίζονται σε τρεις βασικούς παράγοντες:

στην

ΟΞΥΤΗΤΑ

, την

ΟΞΕΙΔΩΣΗ

και τα



Η ΟΞΥΤΗΤΑ:

Η οξύτητα είναι ένα από τα σημαντικότερα κριτήρια για τους επαγγελματίες αλλά και τους απλούς καταναλωτές.

Τα λιπαρά οξέα στο λάδι είναι είτε ελεύθερα είτε δεσμευμένα με μιαν αλκοόλη, τη γλυκερόλη.

Τα ελεύθερα λιπαρά οξέα διαμορφώνουν την οξύτητα του λαδιού.

Η οξύτητα που δίνεται εκφράζεται συνήθως επί τοις εκατό (1,5%...). Όσο πιο υψηλό είναι το νούμερο, τόσο χειρότερο είναι το λάδι.

ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Είναι το ελαιόλαδο το οποίο λαμβάνεται αποκλειστικά και μόνο από τους καρπούς της ελιάς, με μηχανική ή χειρωνακτική επεξεργασία.

Το παρθένο ελαιόλαδο είναι ουσιαστικά ένας φυσικός φρουτοχυμός που περιέχει όλα τα ευεργετικά συστατικά της ελιάς.





