



Objektivni kriterijumi za određivanje kvaliteta maslinovog ulja.

Osnovne kriterijume je postavio Međunarodni savet za maslinovo ulje (IOOC) na osnovu tri ključna faktora:



Kiselost:

Kiselost je jedan od najvažnijih kriterijuma, kako za profesionalce, tako i za obične potrošače. Kiselost označava prisustvo masnih kiselina u ulju. Masne kiseline u ulju su ili slobodne, ili vezane za alkale koji se zovu glicerini. Slobodne masne kiseline su one koje su se oslobodile od glicerina.

Ekstra devičansko maslinovo ulje je dobijeno isključivo od maslina mehaničkom ili fizičkom obradom, koja ne uključuje upotrebu hemikalija. Ekstra devičansko maslinovo ulje ne trpi nikakvu obradu, osim za ekstrakciju, otakanje, centrifugiranje i filtriranje.

Ekstra devičansko maslinovo ulje rangira se kao ulje najboljeg kvaliteta. To je prirodni sok dobijen iz maslina.
Ekstra djevičansko maslinovo ulje se odlikuje izrazito visokim sadržajem prirodnih antioksidanata.



Ukus i miris su važni čimbenici pri izboru i konzumaciji maslinovog ulja. Miris maslinovog ulja može biti različit, ovisno o vrsti masline i načinu prerade. Ukus maslinovog ulja može biti blag ili oštr, ovisno o vrsti masline i načinu prerade.



Ukus i miris su važni čimbenici pri izboru i konzumaciji maslinovog ulja. Miris maslinovog ulja može biti različit, ovisno o vrsti masline i načinu prerade. Ukus maslinovog ulja može biti blag ili oštr, ovisno o vrsti masline i načinu prerade.



Ukus i miris su važni čimbenici pri izboru i konzumaciji maslinovog ulja. Miris maslinovog ulja može biti različit, ovisno o vrsti masline i načinu prerade. Ukus maslinovog ulja može biti blag ili oštr, ovisno o vrsti masline i načinu prerade.





$Prv(tk)$