

Une méthode scientifique pour en vérifier qualité et origine de l'huile d'olive : une réponse au tollé suscité par le New York Times

Des chercheurs de l'Université de la Calabre ont perfectionné une technique basée sur l'imagerie par résonance magnétique et sont maintenant en mesure de révéler la fraîcheur et l'origine de l'[huile d'olive de qualité](#) à travers l'analyse moléculaire. » Une réponse qui envoie un signal aux huiles d'olive extra vierges à moins de 3 euros par kilo des supermarchés «

Livrée à l'Université de Calabre la réponse scientifique au coup dur pour le » Made in Italy « par 15 tableaux illustrés qui, à la fin de Janvier, ont expliqué sur le New York aux Américains combien de cette huile extra vierge est en fait le résultat de la falsification abusive et honteuse. Huile passé pour italienne est importée de l'Espagne, la Grèce, la Tunisie, le Maroc, pour être manipulée, mélangée, embouteillée et commercialisée de manière frauduleuse.

Eh bien, les chercheurs Giuseppina De Luca et Loredana Maiuolo, conjointement avec le directeur du Département de chimie de l'Université de Arcavacata, Giovanni Sindona, ont mis au point une technique déjà utilisée, basée sur la méthodologie de l'imagerie par résonance magnétique, qui permet maintenant de déterminer avec précision absolue, la fraîcheur de l'huile d'olive, ainsi que d'en retracer l'origine sans l'ombre d'un doute. Le brevet, qui est déjà autorisé par l'Université, sera déposé la semaine prochaine et promet d'être une nouveauté absolue dans le panorama des activités et des initiatives visant à assurer la meilleure qualité de produits, comme l'huile d'olive, qui ont une très large utilisation quotidienne.

» L'unité de recherche de l'Université de Calabre - est écrit dans un communiqué – avait depuis longtemps publié dans des revues internationales des critères pour déterminer l'origine du produit basée sur l'identification et la détermination de ces oligo-éléments présents dans l'huile qui ramènent où la terre est cultivée. Cela signifie que vous pouvez maintenant offrir un service aux producteurs honnêtes qui, au-delà de tout doute, et non par référence à des tests organoleptiques aléatoires, veulent être certifiés scientifiquement sur l'origine de leur produit. «

Connue pour ses applications dans les diagnostics médicaux, l'imagerie par résonance magnétique s'est avérée être un outil fondamental de l'enquête au niveau moléculaire. Le brevet en question, en particulier, joue dans la spécification rapide et efficace pour une huile d'olive extra vierge de haute qualité, contenue dans le décret ministériel de Novembre 2012. Disposition qui définit l'indice de vieillissement d'une huile en fonction du ratio de 1,2 – 1,3 / -glycérides, qui peut varier d'un minimum de 70 % pour les huiles produites dans la période de Novembre à Mars, 50% pour ceux produite dans la période d'Août à Octobre.

L'Université de la Calabre considère les réalisations de ses chercheurs la réponse la plus rapide au tollé et l'indignation suscitée par le reportage aux États-Unis du New York Times, mais il envoie un avertissement clair à tous les producteurs malhonnêtes dont les activités ont endommagé l'un des actifs fondamentaux de nos exportations.

Il ne pourrait pas y avoir de meilleure réponse, mais un signal significatif est également souhaitable pour la situation italienne, qui voit les supermarchés qui vendent l'huile d'olive extra vierge, moins de 3 euros par kilo.

Source : <http://aujourdhuile.fr/verifier-qualite-huile-dolive>; 10 février 2014