Acidità dell’olio

written by Rivista di Agraria.org | 12 gennaio 2006
di Massimo Toni

E’ un legame forte quello che unisce le terre che si affacciano sul Mediterraneo e la pianta dell’olivo. Nonostante si ripetano ad intervalli di qualche decina di anni gelate devastanti, gli olivicoltori ripiantano con caparbietà nuovamente milioni di piante in un gesto che sa molto di sfida ancestrale alla natura.
Percorrendo in questo periodo dell’anno le campagne si potrà notare come gli oliveti brulichino di persone. Appena terminata la vendemmia, gli agricoltori iniziano a raccogliere le olive. Centinaia di reti e paracaduti vengono stesi sotto le piante e veloci dita passano tra i rametti staccando le drupe. Questo sistema di raccolta detto “brucatura” consente, alla stregua della raccolta meccanica che oggi sta prendendo sempre più piede, di ottenere oli a bassissima gradazione di acidità, quindi oli più pregiati che il mercato assorbe in tempi brevi.
Altri metodi di raccolta tradizionali sono:
– la raccolta a terra delle drupe cadute spontaneamente a terra può che essere fatta sia a mano che a macchina utilizzando macchine spazzolatici o aspiratrici. In questo secondo caso le olive necessitano di una vagliatura per separarle dai sassi, la terra ed altri corpi estranei aspirati.
– l’abbacchiatura che consiste nel far cadere con pertiche o canne le olive sui teloni stesi al suolo. Questo metodo presenta un inconveniente: si può provocare la rottura di rami e rametti di vario diametro, con la conseguente possibilità di sviluppo di malattie come la rogna dell’olivo (Pseudomonas savastanoi).
In alcune zone, dove è impossibile intervenire con questi sistemi si stendono delle reti ad una certa altezza da terra e, periodicamente, si vanno a raccogliere le olive cadute nelle reti.
Le olive raccolte devono essere portate al frantoio nel più breve tempo possibile e qui lavorate immediatamente, in modo da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche dell’olio. Se le olive rimangono troppo a lungo a terra o sulle reti, se sono troppo mature o danneggiate, si sviluppano reazioni chimiche come le ossidazioni, o attacchi di microrganismi come muffe e batteri che ne compromettono la qualità.
Tra i parametri che ci consentono di valutare la qualità di un olio è molto importante l’acidità, che indica la percentuale di acido oleico in un olio. La sua determinazione consente la classificazione merceologica degli oli. Su questo parametro influiscono, oltre ai sistemi di raccolta precedentemente ricordati, la cultivar, ossia la varietà di olivo coltivato, il magazzinaggio, il trasporto ed il processo di trasformazione, che deve avvenire a temperature costantemente basse, comunque non oltre i 25-28°C.
L’idrolisi dei grassi fa aumentare l’acidità naturale delle olive e dell’olio; responsabili in gran parte delle idrolisi sono enzimi chiamati lipasi.
L’olio extravergine di oliva è un olio di categoria superiore, il quale è ottenuto direttamente dalle olive, ed unicamente mediante procedimenti meccanici. L’acidità libera di questo olio, espressa in acido oleico non deve essere superiore allo 0.8%.
Il procedimento per la determinazione dell’acidità di un olio è il seguente:
si pesano esattamente in una beuta circa 5 grammi di olio, es. 5,2639, a questo olio si aggiungono 100 ml di miscela alcol-etere 1:2 neutralizzata in presenza di fenolftaleina all’1%. Si agita il tutto per alcuni istanti in modo da disciogliere l’olio quindi si passa a titolare con idrossido di sodio 0.1N in presenza di fenolftaleina fino a viraggio rosa pallido.
Calcolo: acidità percentuale = a (sono i ml della soluzione alcalina impiegati) x N (è la normalità della soluzione impiegata) x 282 (peso equivalente dell’acido oleico) diviso P (peso dell’olio, in questo caso g. 5,2639).
Poniamo di aver consumato ml 0.9 di idrossido di sodio 0.1N avremo come risultato una percentuale di acidità pari allo 0,48%.

Buretta con pinza a ragno per la determinazione dell’acidità dell’olio

Massimo Toni si è diplomato all'Istituto Tecnico Agrario di Voghera (PV). Specializzato nel settore tecnico-viticolo presso l'IPSA di Castelfranco Veneto, collabora con l'Istituto di Cultura del Vino di Milano. Attualmente lavora come tecnico di laboratorio di chimica all'Istituto Agrario di Firenze. *Curriculum vitae >>>*