

Leistungsspektrum für die Untersuchung von Olivenölen

Eurofins bietet die Olivenöl-Analyse entsprechend gesetzlicher Vorschriften und europäischer Normen sowie der individuellen Anforderungen und Problemstellungen der Hersteller und Lieferanten. Die nachfolgenden Analysen stellen einen Auszug aus dem Leistungsspektrum speziell im Olivenöl-Bereich dar.

Spezielle Analytik für Olivenöl

Identität von Olivenöl

Die Bestimmung der Identität eines Olivenöles dient der Klärung, ob es sich tatsächlich um ein reines Olivenöl handelt. Es können auch schon erste Erkenntnisse über die Kategorie des vorliegenden Olivenöles (z.B. nativ extra) gewonnen werden.

- Fettsäureverteilung inkl. *trans*-Fettsäuren
- Sterinverteilung inkl. Erythrodil und Uvaol
- Triglyceridverteilung
- 2-Glycerinmonopalmitat
- ECN 42

Qualität von Olivenöl

Die Qualitätsparameter in der Olivenölanalytik werden u.a. zur Abschätzung des Frischegrades verwendet und geben weitere Aufschlüsse über die Kategorie des Olivenöles (ggf. auch thermische Behandlung).

- Peroxidzahl
- Säuregehalt (FFA)
- K-Werte (UV-Absorption bei 232 und 268 nm)
- Ethylester (Alkylester) inkl. Wachse
- Diacylglyceride
- Pyropheophytine
- Stigmasta-3,5-dien

Organoleptische Prüfung

Die organoleptische Prüfung stellt den essentiellen Teil der Olivenölbeurteilung dar. Eurofins bietet in diesem Bereich diverse Tests an:

- Eurofins Panel mit 8-12 Prüfern nach Verordnung (EWG) Nr. 2569/91 (Eurofins intern)
- Hanseatisches Olivenöl Panel mit 8-12 Prüfern nach Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 (inkl. externer Prüfer)
- Prüfergruppe mit mind. drei Prüfern (modifiziert nach Verordnung (EWG) NR. 2568/91)

Über die Verordnung hinaus bietet Eurofins im kleinen und großen Eurofins Panel eine Harmoniebewertung an.

Authentizität

Die Herkunft von Olivenöl kann mittels ¹H-NMR-Spektroskopie bestimmt werden. Aktuell können Olivenöle aus den wichtigsten Herkunftsländern Italien, Spanien und Griechenland analysiert werden. Die Methode ist nach ISO 17025 akkreditiert.

Rückstände und Kontaminanten

Folgende Analyseparameter helfen Kontaminationen während der Herstellung, Aufbereitung und Lagerung von Olivenöl zu überprüfen:

- Organische Kontaminanten
 - Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
 - Weichmacher (z.B. Phthalate, Adipate)
 - Mineralöl (MOSH/POSH/MOAH)
 - Lösemittelreste (z.B. LCKW, BTEX)
 - Dioxine, Furane und dioxinähnliche PCB

- Anorganische Kontaminanten
 - Schwermetalle
(z.B. Cadmium, Blei, Quecksilber)
- Pestizide (z.B. Pyrethroide, Organochlor- und Organophosphorpestizide, polychlorierte Biphenyle, stickstoffhaltige ~)

Inhaltsstoffe

Die Analyse von ausgewählten Inhaltsstoffen dient der Abklärung ernährungsphysiologischer Aspekte.

- Nährstoffe
- Biophenole (polyphenolische Inhaltsstoffen)
- Vitamin E

Weitere Dienstleistungen

- Kennzeichnungsprüfung (auch international)
- Sensorisch-analytisch begleitete Lagerversuche
- Sensorische/chemisch-analytische Prüfungen an Verpackungsmaterialien
- Entwicklung individueller Prüfmethoden