

ESPERIENZE DI LABORATORIO CORSO CHIMICA ANALITICA II (A.A. 2016-2017)

Esp.1: DETERMINAZIONE DELLA CAFFEINA NELLE BEVANDE MEDIANTE ANALISI IN RP-HPLC-UV (metodo delle aggiunte multiple)

Esp.2: DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DI UN OLIO D'OLIVA

Esp.3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

Esp.4: DETERMINAZIONE DI POLI-ENI NELL'OLIO ALIMENTARE MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.5: DETERMINAZIONE DEI POLIFENOLI NEL VINO MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.6: DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI GRASSI IN UN OLIO MEDIANTE TECNICA GC-FID

Esp.7: ANALISI QUALITATIVA DEL VOLATILOMA DI CHICCHI CAFFÈ MEDIANTE TECNICA HS-SPME-GC-MS

Metodi per la caratterizzazione degli oli d'oliva

1991R2568 — IT — 01.03.2014 — 026.001 — 3

▼B

REGOLAMENTO (CEE) N. 2568/91 DELLA COMMISSIONE
dell'11 luglio 1991
relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa
d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

REGOLAMENTO (CEE) N. 2568/91 DELLA COMMISSIONE dell'11 luglio 1991 e successive modifiche

considerando che per poter distinguere i vari tipi di olio è opportuno definire le caratteristiche fisico-chimiche di ciascuno di essi, nonché le caratteristiche organolettiche degli oli vergini, per garantire la purezza e la qualità dei prodotti in parola, salve le altre disposizioni vigenti in materia;

considerando che è opportuno stabilire in modo uniforme in tutta la Comunità la presenza delle caratteristiche dei vari tipi di olio; che a tal fine occorre stabilire i metodi comunitari di analisi chimica e di valutazione organolettica; che occorre tuttavia autorizzare, durante un periodo transitorio, il ricorso ad altri metodi di analisi applicati negli Stati membri pur prevedendo che, in caso di divergenza dei risultati, saranno determinanti quelli ottenuti in base al metodo comune;

REGOLAMENTO
(versione originale)

"n" MODIFICHE
(leggi successive)

REGOLAMENTO
(versione "consolidata")

"m" MODIFICHE
(leggi ancora successive)

lettiche degli oli vergini implica la costituzione di comitati di assaggiatori selezionati ed esperti e che è pertanto opportuno prevedere il termine necessario per la realizzazione di siffatta struttura; che, tenuto conto delle difficoltà che taluni Stati membri dovranno affrontare per la costituzione dei comitati di assaggio, è opportuno autorizzare il ricorso ai comitati esistenti negli altri Stati membri;

(¹) GU n. 172 del 30.9.1966, pag. 3025/66.


(²) GU n. L 353 del 17.12.1990, pag. 23.

Testo consolidato al 04/08/2016:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?qid=1478532152663&uri=CELEX:01991R2568-20160804>

eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?qid=1478532152663&uri=CELEX:01991R2568-20160804

Cos'è EUR-Lex | Mappa del sito | Dalla A alla Z | FAQ | Guida | Collegamenti | Note legali

 **EUR-Lex**
L'accesso al diritto dell'Unione europea

Ricerca rapida: inserire testo a scelta, un numero CELEX o

EUROPA > Legislazione e pubblicazioni dell'UE > EUR-Lex > Risultati della ricerca > EUR-Lex - 01991R2568-20160804 - IT

Home | Gazzetta ufficiale | Legislazione dell'UE e documenti correlati | Diritto nazionale | Procedure legislative | Approfondisci

Tornare all'elenco dei risultati | << Indietro

Documentazione 01991R2568-20160804 > [Salvare ne "I miei elementi"](#) [Link permanente](#) [Scaricare la nota](#)

Testo | Informazioni sul documento | Comprimere tutto | Espandere tutto

Titolo e riferimento

Regolamento (CEE) n . 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/1991/2568/2016-08-04>

Lingue e formati disponibili

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV
HTML																								
PDF																								

Visualizzazione multilingue

Lingua 1 Italiano (it) | Lingua 2 Scegliere | Lingua 3 Scegliere | [Visualizzare](#)

Testo

1991R2568 — IT — 04.08.2016 — 029.001

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

Testo consolidato al 04/08/2016:

01991R2568 — IT — 04.08.2016 — 029.001 — 1

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili su EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

B **REGOLAMENTO (CEE) N. 2568/91 DELLA COMMISSIONE**
dell'11 luglio 1991
relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi
affinenti
(GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► M1	Regolamento (CEE) n. 3682/91 della Commissione del 17 dicembre 1991	L 349	36	18.12.1991
► M2	Regolamento (CEE) n. 1429/92 della Commissione del 26 maggio 1992	L 150	17	2.6.1992
► M3	Regolamento (CEE) n. 1683/92 della Commissione del 29 giugno 1992	L 176	27	30.6.1992
► M4	Regolamento (CEE) n. 1996/92 della Commissione del 15 luglio 1992	L 199	18	18.7.1992
► M5	Regolamento (CEE) n. 3288/92 della Commissione del 12 novembre 1992	L 327	28	13.11.1992
► M6	Regolamento (CEE) n. 183/93 della Commissione del 29 gennaio 1993	L 22	58	30.1.1993
► M7	modificato dal regolamento (CEE) n. 826/93 della Commissione del 6 aprile 1993	L 87	6	7.4.1993
► M8	Regolamento (CEE) n. 620/93 della Commissione del 17 marzo 1993	L 66	29	18.3.1993
► M9	Regolamento (CE) n. 177/94 della Commissione del 28 gennaio 1994	L 24	33	29.1.1994
► M10	Regolamento (CE) n. 2632/94 della Commissione del 28 ottobre 1994	L 280	43	29.10.1994
► M11	Regolamento (CE) n. 656/95 della Commissione del 28 marzo 1995	L 69	1	29.3.1995
► M12	Regolamento (CE) n. 2527/95 della Commissione del 27 ottobre 1995	L 258	49	28.10.1995
► M13	Regolamento (CE) n. 2472/97 della Commissione dell'11 dicembre 1997	L 341	25	12.12.1997
► M14	Regolamento (CE) n. 282/98 della Commissione del 3 febbraio 1998	L 28	5	4.2.1998
► M15	Regolamento (CE) n. 2248/98 della Commissione del 19 ottobre 1998	L 282	55	20.10.1998
► M16	Regolamento (CE) n. 379/1999 della Commissione del 19 febbraio 1999	L 46	15	20.2.1999
► M17	Regolamento (CE) n. 455/2001 della Commissione del 6 marzo 2001	L 65	9	7.3.2001
► M18	Regolamento (CE) n. 2042/2001 della Commissione del 18 ottobre 2001	L 276	8	19.10.2001
► M19	Regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002	L 128	8	15.5.2002
► M20	Regolamento (CE) n. 1989/2003 della Commissione del 6 novembre 2003	L 295	57	13.11.2003
► M21	Regolamento (CE) n. 702/2007 della Commissione del 21 giugno 2007	L 161	11	22.6.2007
► M22	Regolamento (CE) n. 640/2008 della Commissione del 4 luglio 2008	L 178	11	5.7.2008
► M23	Regolamento (UE) n. 61/2011 della Commissione del 24 gennaio 2011	L 23	1	27.1.2011
► M24	Regolamento di esecuzione (UE) n. 661/2012 della Commissione del 19 luglio 2012	L 192	3	20.7.2012

01991R2568 — IT — 04.08.2016 — 029.001 — 2

► M25	Regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013	L 90	52	28.3.2013
► M26	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013 della Commissione del 16 dicembre 2013	L 338	31	17.12.2013
► M27	Regolamento delegato (UE) 2015/1830 della Commissione dell'8 luglio 2015	L 266	9	13.10.2015
► M28	Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1833 della Commissione del 12 ottobre 2015	L 266	29	13.10.2015
► M29	Regolamento di esecuzione (UE) 2016/1227 della Commissione del 27 luglio 2016	L 202	7	28.7.2016

Rettificato da:

► C1	Rettifica, GU L 289 del 19.10.1991, pag. 38 (2568/91)
► C2	Rettifica, GU L 347 del 28.11.1992, pag. 69 (2568/91)
► C3	Rettifica, GU L 176 del 20.7.1993, pag. 26 (183/93)
► C4	Rettifica, GU L 67 del 5.3.2004, pag. 34 (1989/2003)
► C5	Rettifica, GU L 288 del 30.10.2008, pag. 12 (640/2008)
► C6	Rettifica, GU L 48 del 23.2.2011, pag. 19 (61/2011)
► C7	Rettifica, GU L 78 del 24.3.2011, pag. 69 (61/2011)

Metodi analitici → ALLEGATI al testo

▼ B*ALLEGATI***Sommario**

Allegato I:	Caratteristiche degli oli di oliva
Allegato I bis:	Campionatura delle partite di olio di oliva o di olio di sansa di oliva consegnate in imballaggi immediati
Allegato I <i>ter</i> :	Schema decisionale per la verifica della conformità di un campione di olio di oliva alla categoria dichiarata
Allegato II:	Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo
Allegato III:	Determinazione del numero di perossidi
Allegato IV:	Determinazione del contenuto di cere mediante gascromatografia con colonna capillare
Allegato V:	Determinazione della composizione e del contenuto di steroli e diacoli triterpenici mediante gascromatografia con colonna capillare
Allegato VII:	► M21 Determinazione della percentuale di 2-gliceril monopalmitato ◀

▼ M20**▼ B**

Allegato IX:	Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto
--------------	---

▼ M28

Allegato X:	Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia
-------------	---

▼ B

Allegato XI:	Determinazione del tenore dei solventi alogenati
Allegato XII:	Metodo del consiglio oleicolo internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini

▼ M20**▼ M19****▼ B**

Allegato XV:	Metodo di determinazione del tenore in olio d'oliva delle sansc
Allegato XVI:	Determinazione del numero di iodio
Allegato XVII:	Metodo di determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali
Allegato XVIII:	Determinazione della differenza tra il contenuto effettivo e il contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN 42
Allegato XIX:	► M28 Determinazione del contenuto di alcoli alifatici e triterpenici mediante gascromatografia con colonna capillare ◀

▼ M23

Allegato XX:	Metodo per la determinazione del contenuto di cere e metil ed etil esteri degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare
--------------	--

▼ M28**▼ M25**

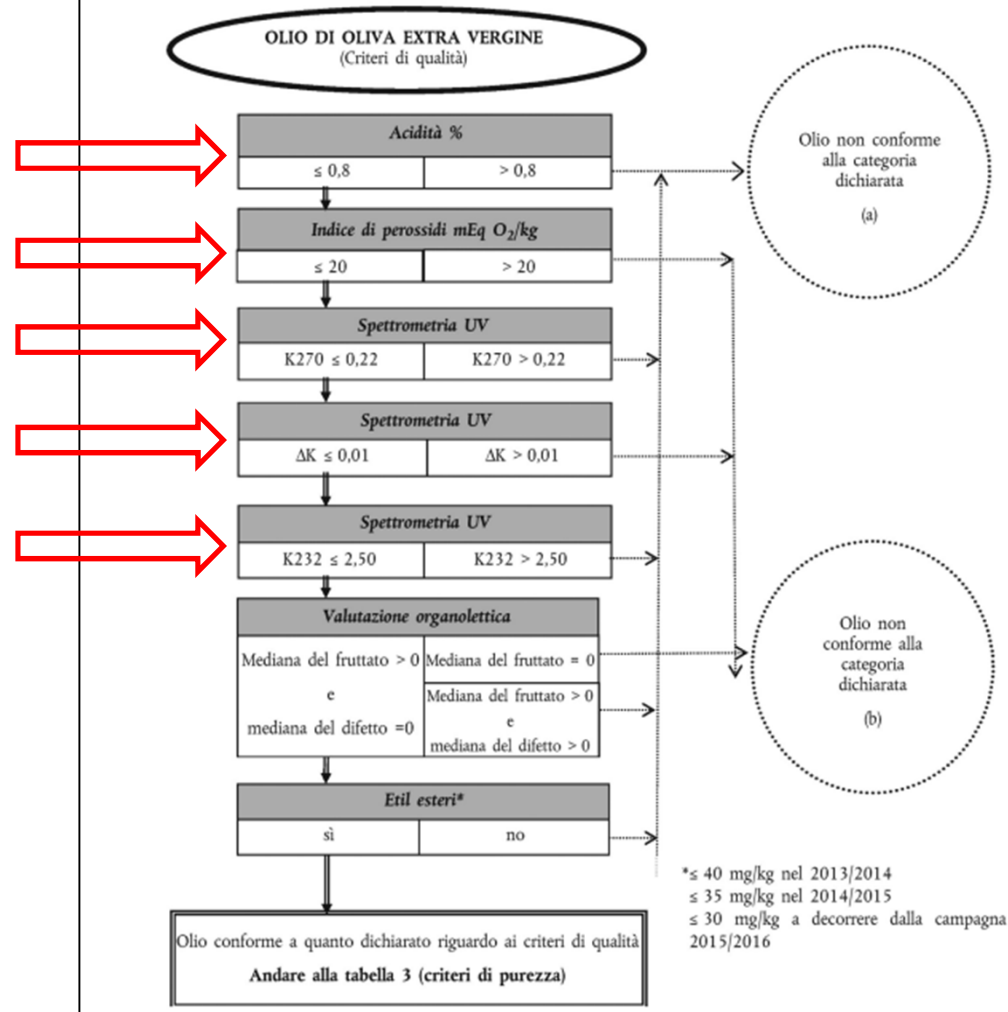
Allegato XXI:	Risultati dei controlli di conformità eseguiti sugli oli di oliva di cui al paragrafo 2 dell'articolo 8
---------------	---

▼ **M26**

ALLEGATO I ter

**SCHEMA DECISIONALE PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DI UN
CAMPIONE DI OLIO DI OLIVA ALLA CATEGORIA DICHIARATA**

Tabella 1



▼ B*ALLEGATI***Sommario**

Allegato I:	Caratteristiche degli oli di oliva
Allegato I bis:	Campionatura delle partite di olio di oliva o di olio di sansa di oliva consegnate in imballaggi immediati
Allegato I ter:	Schema decisionale per la verifica della conformità di un campione di olio di oliva alla categoria dichiarata
<u>Allegato II:</u>	Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo
<u>Allegato III:</u>	Determinazione del numero di perossidi
Allegato IV:	Determinazione del contenuto di cere mediante gascromatografia con colonna capillare
Allegato V:	Determinazione della composizione e del contenuto di steroli e diacoli triterpenici mediante gascromatografia con colonna capillare
Allegato VII:	► M21 Determinazione della percentuale di 2-gliceril monopalmitato ◀

Modificato il 28/07/2016

Modificato il 30/09/2016 !!!

▼ M20**▼ B**

<u>Allegato IX:</u>	Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto
---------------------	---

▼ M28

Allegato X:	Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia
-------------	---

▼ B

Allegato XI:	Determinazione del tenore dei solventi alogenati
Allegato XII:	Metodo del consiglio oleicolo internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini

▼ M20**▼ M19****▼ B**

Allegato XV:	Metodo di determinazione del tenore in olio d'oliva delle sansce
Allegato XVI:	Determinazione del numero di iodio
Allegato XVII:	Metodo di determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali
Allegato XVIII:	Determinazione della differenza tra il contenuto effettivo e il contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN 42
Allegato XIX:	► M28 Determinazione del contenuto di alcoli alifatici e triterpenici mediante gascromatografia con colonna capillare ◀

▼ M23

Allegato XX:	Metodo per la determinazione del contenuto di cere e metil ed etil esteri degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare
--------------	--

▼ M28**▼ M25**

Allegato XXI:	Risultati dei controlli di conformità eseguiti sugli oli di oliva di cui al paragrafo 2 dell'articolo 8
---------------	---

Modificato il 30/10/2015

Modifica del 30/09/2016:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?qid=1478532884492&uri=CELEX:32016R1784>

eu/search.html?textScope0=ti-te&lang=en&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DTS_DOM=ALL&CASE_LAW_SUMMARY=false&type=advanced&DTS_SUBDOM=ALL

come fare una relazi

Legislation (90)

Results 1 – 10 of 90 [Export selection/Export all](#) | [Change displayed metadata](#) | [Clear selection](#) 1 2 ▶▶

▼ By year of document

- 2016 (5)
- 2015 (4)
- 2014 (1)
- 2013 (4)
- 2012 (3)



See more...

▼ By type of act

- Regulation (73)
- Implementing regulation (14)
- Corrigendum (4)
- Delegated regulation (3)

Commission Implementing Regulation (EU) 2016/1821 of 6 October 2016 amending Annex I to Council Regulation (EEC) No 2658/87 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff

OJ L 294, 28.10.2016, p. 1-956 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)



Direct text access:  

Author: European Commission
Date of document: 28/10/2016
OJ series: OJ-L
OJ sub-series: R
Number: 204

CELEX number: 32016R1821
Form: Implementing regulation

Commission Implementing Regulation (EU) 2016/1784 of 30 September 2016 amending Regulation (EEC) No 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis C/2016/6207

OJ L 273, 8.10.2016, p. 5-9 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)



Direct text access:  

Author: European Commission
Date of document: 30/09/2016; Date of adoption
OJ series: OJ-L
OJ sub-series: R
Number: 273

CELEX number: 32016R1784
Form: Implementing regulation

Commission Implementing Regulation (EU) 2016/1638 of 6 September 2016 amending Annex I to Council Regulation (EEC) No 2658/87 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff C/2016/5774

OJ L 244, 13.9.2016, p. 1-2 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)

Direct text access:  

Author: European Commission
Date of document: 06/09/2016; Date of adoption
OJ series: OJ-L
OJ sub-series: R
Number: 244

CELEX number: 32016R1638
Form: Implementing regulation

ESPERIENZE DI LABORATORIO CORSO CHIMICA ANALITICA II (A.A. 2016-2017)

Esp.1: DETERMINAZIONE DELLA CAFFEINA NELLE BEVANDE MEDIANTE ANALISI IN RP-HPLC-UV (metodo delle aggiunte multiple)

Esp.2: DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DI UN OLIO D'OLIVA

Esp.3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

Esp.4: DETERMINAZIONE DI POLI-ENI NELL'OLIO ALIMENTARE MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

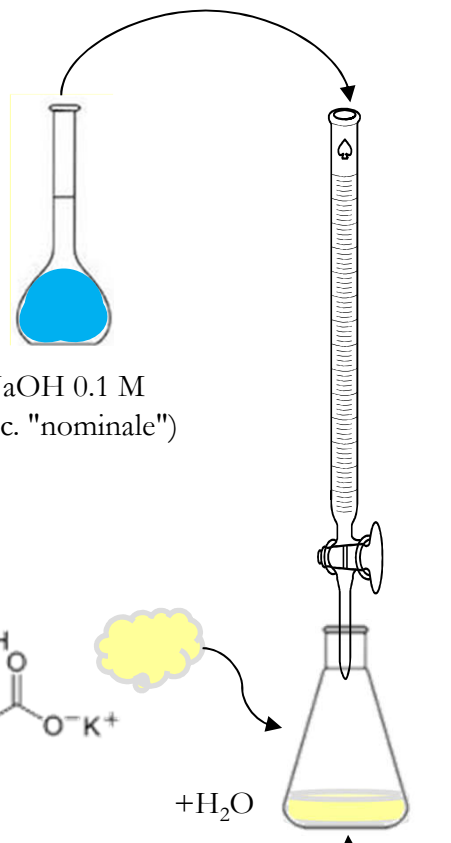
Esp.5: DETERMINAZIONE DEI POLIFENOLI NEL VINO MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.6: DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI GRASSI IN UN OLIO MEDIANTE TECNICA GC-FID

Esp.7: ANALISI QUALITATIVA DEL VOLATILOMA DI CHICCHI CAFFÈ MEDIANTE TECNICA HS-SPME-GC-MS

Esp. 2: DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DI UN OLIO D'OLIVA

1) Titolazione dell' NaOH



NaOH 0.1 M
(conc. "nominale")

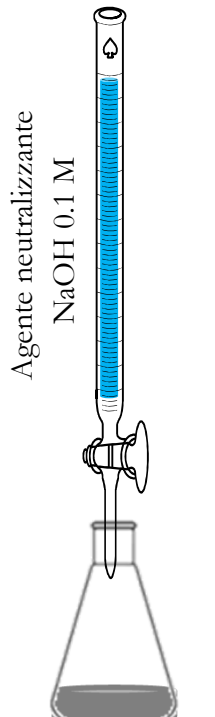
OC(=O)c1ccccc1C(=O)[O-].[K+]
+H₂O

INDICATORE:
fenolftaleina
(incolore-rosa)

TITOLANTE

Detailed description: A diagram showing the preparation of a titrant. A flask containing blue NaOH solution is connected by a curved arrow to a burette. The burette is positioned above a flask containing a yellow solution. A chemical structure of potassium benzoate is shown with an arrow pointing to the flask, along with '+H2O'. A box at the bottom left identifies the indicator as phenolphthalein (colorless-pink). The word 'TITOLANTE' is written below the flask.

2) Preparazione di una soluzione Et₂O/EtOH 1:1 neutralizzata con NaOH 0.1 M



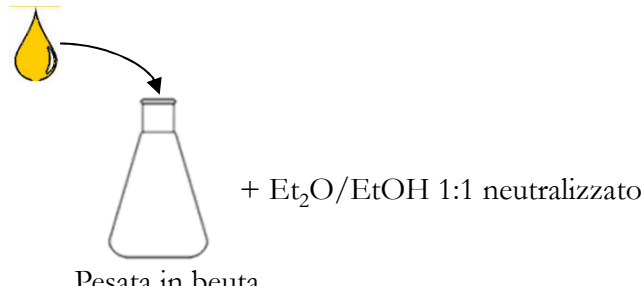
Agente neutralizzante
NaOH 0.1 M

Et₂O/EtOH 1:1

INDICATORE:
fenolftaleina
(incolore-rosa)

Detailed description: A diagram showing a burette labeled 'Agente neutralizzante NaOH 0.1 M' being used to dispense liquid into a flask. The flask is labeled 'Et2O/EtOH 1:1'. A box at the bottom identifies the indicator as phenolphthalein (colorless-pink).

3) Preparazione della soluzione di olio in Et₂O/EtOH 1:1 neutralizzato

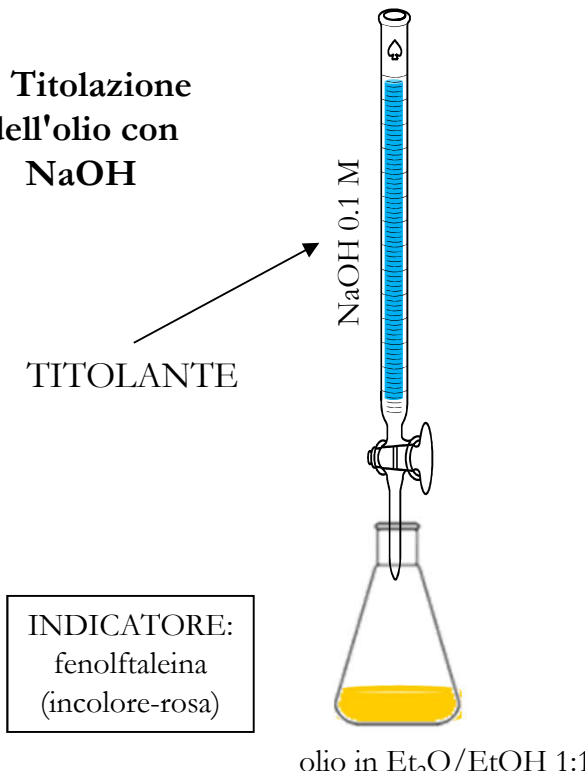


+ Et₂O/EtOH 1:1 neutralizzato

Pesata in beuta

Detailed description: A diagram showing a yellow oil droplet being added to a flask. The flask is labeled '+ Et2O/EtOH 1:1 neutralizzato' and 'Pesata in beuta'.

4) Titolazione dell'olio con NaOH



TITOLANTE

INDICATORE:
fenolftaleina
(incolore-rosa)

olio in Et₂O/EtOH 1:1

Detailed description: A diagram showing the titration of oil. A burette labeled 'NaOH 0.1 M' is positioned above a flask containing yellow oil. An arrow points from the word 'TITOLANTE' to the burette. A box at the bottom left identifies the indicator as phenolphthalein (colorless-pink). The flask is labeled 'olio in Et2O/EtOH 1:1'.

ESPERIENZE DI LABORATORIO CORSO CHIMICA ANALITICA II (A.A. 2016-2017)

Esp.1: DETERMINAZIONE DELLA CAFFEINA NELLE BEVANDE MEDIANTE ANALISI IN RP-HPLC-UV (metodo delle aggiunte multiple)

Esp.2: DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DI UN OLIO D'OLIVA

Esp.3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

Esp.4: DETERMINAZIONE DI POLI-ENI NELL'OLIO ALIMENTARE MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.5: DETERMINAZIONE DEI POLIFENOLI NEL VINO MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.6: DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI GRASSI IN UN OLIO MEDIANTE TECNICA GC-FID

Esp.7: ANALISI QUALITATIVA DEL VOLATILOMA DI CHICCHI CAFFÈ MEDIANTE TECNICA HS-SPME-GC-MS

Esp. 3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

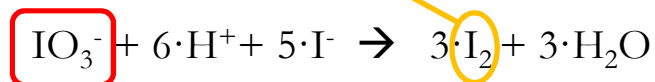
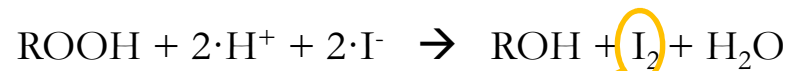
I processi che portano alla formazione di **perossidi** in un olio sono dovuti a reazioni di **autossidazione**, catalizzate da **enzimi** (lipossidasi) o spontanee, e da attivatori esterni quali: **calore, luce, catalizzatori metallici**.

La reazione di autossidazione procede a catena con formazione radicali liberi che reagendo con gli acidi grassi insaturi dell'olio portano alla formazione di idroperossidi. Questi sono molecole molto instabili la cui facile decomposizione dà luogo alla formazione di composti volatili (aldeidi e chetoni) responsabili **dell'irrancimento**.

Il numero di perossidi contenuti in un olio incide sulla **qualità** dello stesso ed è indice sia del processo di **produzione** (qualità del frutto, metodo di lavorazione, stress meccanico) che di **conservazione** del prodotto.

Il numero di perossidi si esprime generalmente in **milliequivalenti (meq) di ossigeno attivo** per chilogrammo di sostanza grassa che ossidano lo ioduro di potassio nelle condizioni descritte nell' Allegato III del Regolamento (CEE) N. 2568/91.

Esp. 3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

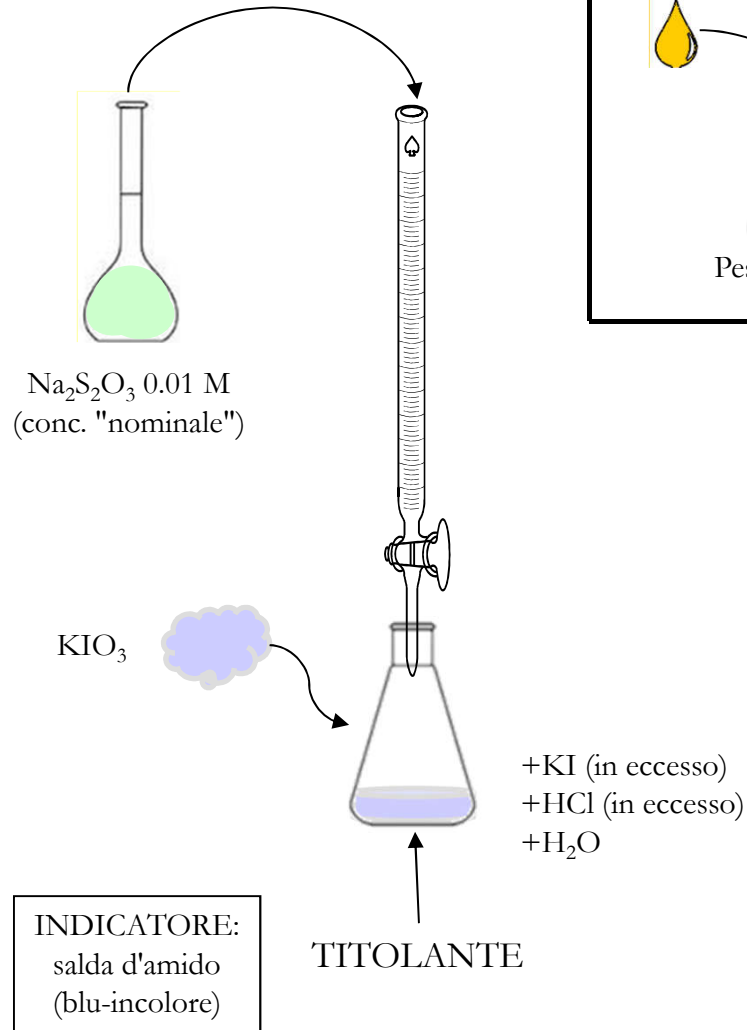


Standard primario

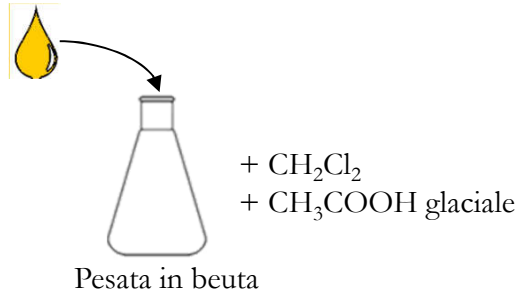
Nota: lo iodio molecolare viene stabilizzato in soluzione dalla presenza di un eccesso di ioduro, per dare lo ione triioduro I_3^-

Esp. 3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

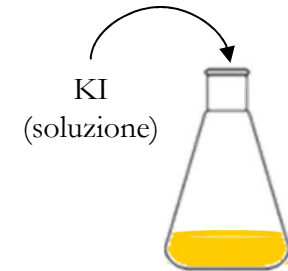
1) Titolazione del $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$



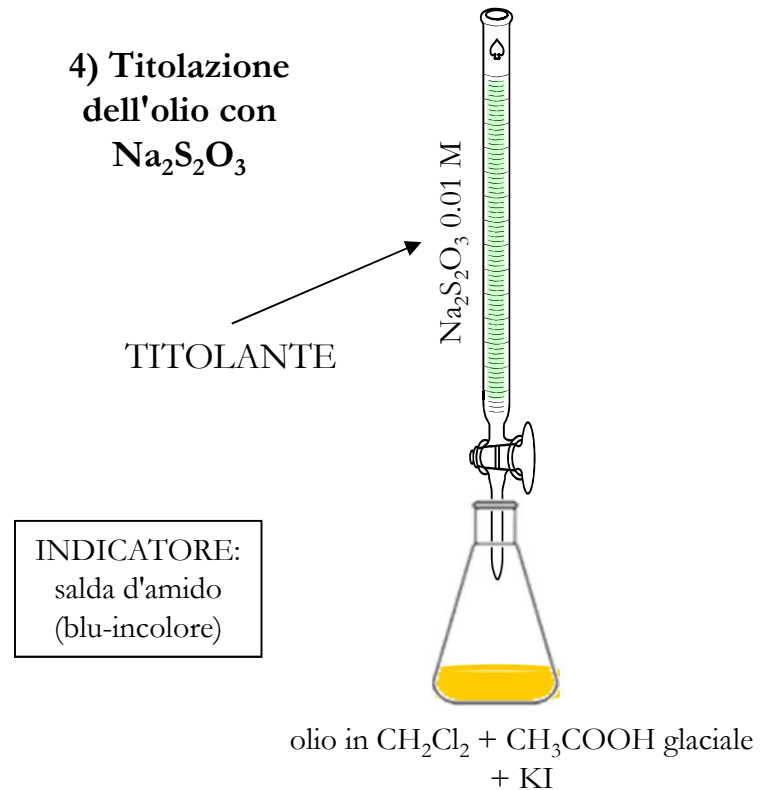
2) Preparazione della soluzione di olio in CH_2Cl_2 + CH_3COOH glaciale



3) Aggiunta di KI e reazione redox al buio



4) Titolazione dell'olio con $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$



ESPERIENZE DI LABORATORIO CORSO CHIMICA ANALITICA II (A.A. 2016-2017)

Esp.1: DETERMINAZIONE DELLA CAFFEINA NELLE BEVANDE MEDIANTE ANALISI IN RP-HPLC-UV (metodo delle aggiunte multiple)

Esp.2: DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' DI UN OLIO D'OLIVA

Esp.3: DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI PEROSSIDI IN UN OLIO D'OLIVA

Esp.4: DETERMINAZIONE DI POLI-ENI NELL'OLIO ALIMENTARE MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.5: DETERMINAZIONE DEI POLIFENOLI NEL VINO MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Esp.6: DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI GRASSI IN UN OLIO MEDIANTE TECNICA GC-FID

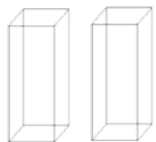
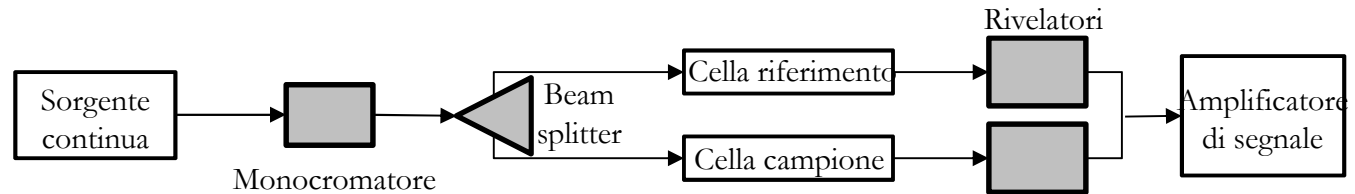
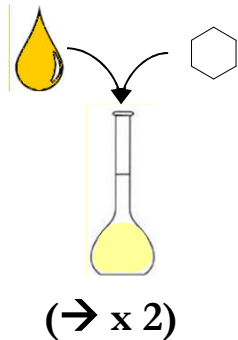
Esp.7: ANALISI QUALITATIVA DEL VOLATILOMA DI CHICCHI CAFFÈ MEDIANTE TECNICA HS-SPME-GC-MS

Esp.4: DETERMINAZIONE DI POLI-ENI NELL'OLIO ALIMENTARE MEDIANTE SPETTROFOTOMETRIA UV-VISIBILE

Negli olii naturali ottenuti per semplice pressione (extravergini e vergini d'oliva) gli acidi grassi presenti **non sono di tipo insaturo coniugato**, mentre la loro formazione è spesso seguente a processi di **raffinazione**, i quali hanno lo scopo di rendere commestibili oli grezzi o in ogni caso non commestibili.

Dieni e trieni coniugati presentano caratteristici assorbimenti nell'**UV**, in particolare:

- i dieni mostrano un massimo di assorbimento a 232 nm
- i trieni mostrano un massimo di assorbimento a 270 nm.



Bianco:
cicloesano

