



ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ
& ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ – ΖΩΓΡΑΦΟΥ
15 771 ΑΘΗΝΑ
Τηλέφωνο : 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Αθήνα, 23-12-2016
Αρ.πρωτ. 466/2016

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ιδιοκτησία: Κοκκινάκης Γεώργιος - Pasirhaë

Συγκομιδή: 2016

Προέλευση: Βασιλική Δήμου Γόρτυνας, Ηράκλειο, Κρήτη

Ποικιλία: Κορωνέικη

Φυσικά χαρακτηριστικά: έντονα πικάντικος και πικρός χαρακτήρας.

Ελαιοκανθάλη: 361 mg/Kg

Ελαιασίνη: 230 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαϊνης(μονοαλδεϋδική μορφή): 107 mg/Kg

Άγλυκο λιγκστροσίδη (μονοαλδεϋδική μορφή): 80 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαϊνης(διαλδεϋδικές μορφές)*: 213 mg/Kg

Άγλυκο λιγκστροσίδη (διαλδεϋδικές μορφές)**: 343 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης: 551 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα τυροσόλης: 784 mg/Kg

Ελαιοκανθάλη+ελαιασίνη (δείκτης D1): 591 mg/Kg

Σύνολο των συστατικών που αναλύθηκαν: 1334 mg/Kg

Σχόλια

Τα επίπεδα της ελαιοκανθάλης και της ελαιασίνης είναι ανώτερα του μέσου όρου των δειγμάτων διεθνούς δειγματοληψίας ελαιολάδων (135 και 105 mg/Kg) που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο University of California, Davis.


Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει 26,7 mg παραγώγων τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης (>5 mg) και συνεπώς **το λάδι ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.**

Σημειώνεται ότι οι ουσίες Ελαιοκανθάλη και Ελαιασίνη διαθέτουν σημαντική βιολογική δράση και σε αυτές έχουν αποδοθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Η χημική ανάλυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει δημοσιευθεί στο J. Agric. Food Chem. 2012, 60 (47), pp 11696–11703 και J. Agric. Food Chem., 2014, 62(3), 600–607 και OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Ελαιομισσιονάλη+Ελευρωπαϊνοδιάλη, **Ελαιοκορωνάλη+Λιγκστροδιάλη

Προκόπης Μαγιάτης


ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ ΜΑΓΙΑΤΗΣ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ
ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



**National and Kapodistrian
University of Athens**

Faculty of Pharmacy
Department of Pharmacognosy
& Natural Products Chemistry
Panepistimiopolis Zografou
15 771 Athens
Tel: +30 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Athens, 23/12/2016
N°: 466/2016

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Owner: Kokkinakis Georgios - Pasiphaë

Harvest: 2016

Origin: Vassiliki, Gortyna, Heraklion, Crete, Greece

Variety: Koroneiki

Physical properties: intense pungent and bitter character

Chemical analysis

Oleocanthal: 361 mg/Kg

Oleacein: 230 mg/Kg

Oleuropein aglycon (monoaldehyde form): 107 mg/Kg

Oleuropein aglycon (dialdehyde forms)*: 213 mg/Kg

Ligstroside aglycon (monoaldehyde form): 80 mg/Kg

Ligstroside aglycon (dialdehyde forms)**: 343 mg/Kg

Total hydroxytyrosol derivatives: 551 mg/Kg

Total derivatives of tyrosol: 784 mg/Kg

Oleocanthal+Oleacein(Index D1): 591 mg/Kg

Total of analyzed compounds (index D3): 1334 mg/Kg

Comments

The levels of oleocanthal and oleacein are higher than the average values (135 and 105 mg/Kg) of the samples included in the international study performed at the University of California, Davis.

The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil sample provides 26.7 mg of hydroxytyrosol, tyrosol or their derivatives (>5 mg) and consequently the oil belongs to the category of oils that protect the blood lipids from oxidative stress according to the Regulation 432/2012 of the European Union.

It should be noted that oleocanthal and oleacein present important biological activity and they have been related with anti-inflammatory, antioxidant, cardioprotective and neuroprotective activity.

The chemical analysis was performed according to the method published in J. Agric. Food Chem., 2012, 60 (47), pp 11696–11703, J. Agric. Food Chem., 2014, 62(3), 600–607 and OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Oleomissional+Oleuropeindial**Ligstrodial+Oleokoronal

Prokopios Magiatis


PROKOPIOS MAGIATIS
ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF ATHENS
FACULTY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF PHARMACOGNOSY
AND NATURAL PRODUCTS CHEMISTRY