

NUMA POMPILIO SOCIETA' AGRICOLA

Olivo limone - oliva



Denominazione: Olio Limone - Oliva

Azienda produttrice: Numa Pompilio Società Agricola

Ingredienti: Olive 70% e limoni 30%.

Esame organolettico: Condimento ottenuto con le moderne tecnologie che consentono di frangere contemporaneamente olive (70%) e limoni (30%), esclusivamente con procedimenti meccanici ed estrazione a freddo. L'esame visivo ci regala un bel colore giallo-verde. L'impianto olfattivo è intenso con un fruttato netto di limone avvolto da un ventaglio di note vegetali agrumate. All'esame gustativo esplose l'intensità di limone, con una leggera sensazione piccante finale. La persistenza in bocca è lunga ed intensa.

Abbinamenti: pesce, carni alla brace, risotti, pomodori, insalate e sulle fragole appena zuccherate. Si consiglia con un pesto a base di basilico, prezzemolo e noci per condire gli spaghetti.

Ricerca del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Bologna pubblicata su Terra e Vita (edita da ILSOLE24 ORE)

Il gruppo di ricerca ha svolto indagini per capire gli effetti dell'utilizzo di agrumi interi nel processo di trasformazione delle olive in olio al Frantoio. L'effetto più importante delle variazioni indotte dalla presenza degli agrumi, ricchi in acido citrico, sul processo di trasformazione è il significativo abbassamento del pH della pasta di olive rispetto a quella ottenuta da lavorazione normale. Questo fenomeno si ripercuote sugli equilibri di direzione che hanno luogo principalmente durante la fase di gramolatura: reazioni enzimatiche a cascata responsabili della produzione dei composti volatili (con possibili variazioni del peculiare aroma dell'olio); reazioni enzimatiche di tipo idrolitico che causano la trasformazione dei composti fenolici polari dalle forme glicosilate (più solubili nelle frazioni acquose) a quelle agliconiche (dotate di una maggiore capacità di ripartirsi nella fase oleosa). **Quest'ultimo processo è particolarmente importante in quanto influenza la presenza quali quantitativa della frazione fenolica nell'olio extra vergine di oliva, la quale esplica un'efficace attività antiossidante con ripercussioni sia di tipo tecnologico che di tipo salutistico.** La modificazione del pH della pasta di olive può quindi determinare una diversa ripartizione dei composti antiossidanti tra acqua e olio. L'effetto acido citrico ha determinato un significativo abbassamento del pH della pasta di olive in gramolatura e un aumento corrispondente della stabilità ossidativa (espressa in Osi ore) di circa il 20%. **Le prove di co-frangitura** hanno previsto l'impiego di diverse tipologie di agrumi (limoni e bergamotti): **oltre a ottenere l'effetto voluto di aromatizzazione è stato osservato un aumento della stabilità ossidativa (quindi della conservabilità) tanto più evidente quanto maggiore era l'effetto di abbassamento del pH.** Rispetto all'aggiunta a fine processo di olio essenziale di agrumi, la modalità di produzione del condimento per co-frangitura di agrumi può consentire una maggiore presenza nell'olio della peculiare frazione antiossidante fenolica a cui sono riconosciute funzioni salutistiche e sensoriali, oltre che di conservabilità del prodotto.

www.numapompilio.it

0765 39478 - info@numapompilio.it