



**ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ  
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ  
& ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ – ΖΩΓΡΑΦΟΥ  
15 771 ΑΘΗΝΑ  
Τηλέφωνο : 210 72 74052  
[magiatis@pharm.uoa.gr](mailto:magiatis@pharm.uoa.gr)



Αρ.πρωτ. 6/2014

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

**Περιοχή Προέλευσης:** Μαγνησία  
**Ιδιοκτησία:** Καρακικές Αλέξανδρος  
**Ποικιλία:** Αγριελιά  
**Συγκομιδή:** 9 Οκτωβρίου 2013

**Φυσικά χαρακτηριστικά:**

Γεύση: Πικάντικη ιδιαίτερα αισθητή κατά την κατάποση στον φάρυγγα, με επίσης αισθητό πικρό χαρακτήρα

**Χημική Ανάλυση**

Ελαιοκανθάλη: 528 mg/Kg  
Ελαιασίνη: 194 mg/Kg  
Άγλυκο ελευρωπαΐνης: 168 mg/Kg  
Άγλυκο λιγκστροσίδη: 371 mg/Kg

K232 = 1,897 ( $\leq 2,4$ )

K270 = 0,169 ( $\leq 0,2$ )

$\Delta K = 0,01$  ( $\leq 0,01$ )

**Σχόλια**

Η τιμή ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης είναι σημαντικά υψηλότερη σε σχέση με το μέσο όρο των δειγμάτων ελληνικών ελαιολάδων (99 και 48 mg/Kg αντίστοιχα) των λαδιών που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο Πανεπιστήμιο της Αθήνας.

Σημειώνεται ότι οι ουσίες Ελαιοκανθάλη και Ελαιασίνη διαθέτουν σημαντική βιολογική δράση και σε αυτές έχουν αποδωθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες. Το άθροισμα των 4 συστατικών που αναλύθηκαν είναι ανώτερο από 250 mg/Kg και συνεπώς το λάδι ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση της LDL χοληστερόλης σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής ένωσης.

Προκόπης Μαγιάτης  
Επ. Καθηγητής

«Η ανάλυση αυτή στηρίχτηκε σε έρευνα η οποία πραγματοποιήθηκε με τη χορηγία της εταιρίας ΓΑΙΑ Τρόφιμα ΑΒΕΕ προς το Πανεπιστήμιο Αθηνών»