



**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, 4-12-2014

Αρ.πρωτ. 98/2014

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ιδιοκτησία: Esterra

Συγκομιδή: Νοέμβριος 2014

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: έντονος πικάντικος χαρακτήρας με ιδιαίτερα αισθητή πικράδα

Χημική Ανάλυση

Ελαιοκανθάλη: 275 mg/Kg

Ελαιασίνη: 223 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαΐνης: 98 mg/Kg

Άγλυκο λιγκοτροσίδη: 49 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης: 321 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγά τυροσόλης: 324 mg/Kg

Σύνολο των συστατικών που αναλύθηκαν (δείκτης D3): 645 mg/Kg

Σχόλια


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

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

Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει >5 mg παραγώγων υδροξυτυροσόλης 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.**

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.

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, 4/12/2014
N°: 98/2014

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Owner: Esterra

Harvest season: November 2014

Physical properties:

Taste: pungent with bitter character

Chemical analysis

Oleocanthal: 275 mg/Kg

Oleacein: 223 mg/Kg

Oleuropein aglycon: 98 mg/Kg

Ligstroside aglycon: 49 mg/Kg

Total hydroxytyrosol derivatives: 321 mg/Kg

Total derivatives of tyrosol: 324 mg/Kg

Total of analyzed compounds (index D3): 645 mg/Kg

Comments

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

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.

Daily consumption of 20 gr of the analyzed oil offers >5 mg of hydroxytyrosol derivatives and consequently the olive oil sample belongs to the oil category that protect the blood lipids from oxidative stress, according to the EU regulation 432/2012.

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

Prokopios Magiatis


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