



Τεχνολογικό  
Πανεπιστήμιο  
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών  
Επιστημών και  
Διαχείρισης  
Περιβάλλοντος

**Πτυχιακή εργασία**

**ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ**

**Ραφαηλία Κεφαλά**

**Λεμεσός, Μάϊος 2023**



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ  
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ  
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ  
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

της

Ραφαηλίας Κεφαλάς

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια

Δρ. Χρυσούλα Δρούζα

Λεμεσός, Μάϊος 2023

## **Πνευματικά δικαιώματα**

Copyright © Ραφαηλία Κεφαλά 2023

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών,  
Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου  
δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του  
Τμήματος.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα την καθηγήτρια μου Δρ. Χρυσούλα Δρούζα, για την καθοδήγηση και υποστήριξη της καθ' όλη τη διάρκεια ολοκλήρωσης της πτυχιακής μου εργασίας.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στη παρούσα πτυχιακή μελέτη αρχικά γίνεται μια εισαγωγική αναφορά στην ελιά και το ελαιόλαδο, αλλά και για τη σχέση τους με τη Κύπρο. Επιπλέον, δίνονται κάποια βασικά χαρακτηριστικά των συστατικών του ελαιολάδου, αλλά και για την επίδραση που έχει στην υγεία του ανθρώπου. Ακολούθως, αναφέρονται μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν για συγκεκριμένα δείγματα ελαιολάδων Κορωνέικης ποικιλίας που πάρθηκαν από ελαιοτριβείο. Έπειτα, αναφέρονται οι πειραματικοί μέθοδοι που πραγματοποιήθηκαν, με τη πρώτη μέθοδο να είναι ο προσδιορισμός οξύτητας με ογκομέτρηση των ελεύθερων λιπαρών οξέων. Στη συνέχεια, ακολούθησε ο προσδιορισμός αριθμών υπεροξειδίων μέσω αντίδρασης με ιωδιούχο κάλιο και τελικά τη φωτομετρική ανάλυση με προσδιορισμό τους δείκτες K για το κάθε δείγμα ελαιολάδου. Τέλος, σημειώθηκαν τα αποτελέσματα και τα συμπεράσματα της κάθε μεθόδου σχετιζόμενα με του τύπους ελαιολάδων που αναλύθηκαν.

Λέξεις κλειδιά: ελαιόλαδο, Κορωνέικη, οξύτητα, αριθμός υπεροξειδίου, δείκτες K

## **ABSTRACT**

In this research, an introductory reference is made to the olive tree and olive oil and their relation to Cyprus. In addition, some basic characteristics of the components of olive oil are given, as well as its effects on human health. Subsequently, it refers to methods that were used for specific samples of olive oils of the Koroneiki variety taken from a mill. Hence the experimental methods are described, with the first method being the determination of acidity by volumetric determination of free fatty acids. This was followed by the determination of peroxide numbers by reaction with potassium iodide and finally photometric analysis with determination of the K indicators for each olive oil sample. Lastly, the results and conclusions of each method were noted in relation to the types of the analysed olive oils.

Key words: olive oil, Koroneiki, acidity, peroxide number, K indicators