

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Από πολλά χρόνια πριν, το ελαιόλαδο θεωρείται σημαντικό λόγω της συμβολής του στη στην υγεία του ανθρώπου. Υπάρχουν διάφορες μελέτες για το θετικό ρόλο που διαδραματίζει το ελαιόλαδο σε διάφορες ασθένειες του ανθρώπου, καθώς και για τη διατροφική του αξία. Το ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται από ορισμένες φυσικοχημικές παραμέτρους, για τις οποίες δίνονται συγκεκριμένα αριθμητικά όρια σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου αφενός για την κατηγοριοποίηση του σε διαφορετικά είδη ποιότητας αφετέρου για τον έλεγχο ύπαρξης νοθείας. Στην παρούσα πτυχιακή έρευνα προσδιορίστηκαν οι δείκτες ποιότητας όπως αριθμός οξύτητας, αριθμός υπεροξειδίων, δείκτες K232, K268, και ΔΚ για ελαιόλαδα από τις επικρατέστερες ποικιλίες Κορωνέικη και Κυπριακή (Λαδοελιά) που καλλιεργούνται στο νησί της Κύπρου. Επίσης για ελαιόλαδα των ποικιλιών αυτών προσδιορίστηκε η αντιοξειδωτική ικανότητα των ελαιολάδων με τη μέθοδο του DPPH για την εκτίμηση της οξειδωτικής σταθερότητας των ελαιολάδων της Κορωνέικης και την Κυπριακής ποικιλίας. Σύγκριση ελαιολάδων από διαφορετικές επαρχίες του νησιού πραγματοποιήθηκε στη βάση των παραμέτρων ποιότητας και της αντιοξειδωτικής ικανότητας.

Λέξεις κλειδιά: ελαιόλαδο, οξύτητα, Κορωνέικη, λαδοελιά, αντιοξειδωτική ικανότητα, DPPH,

ABSTRACT

Olive oil has been considered important food from the ancient years because of its positive contribution to human health. There are a lot of studies about the olive oil nutritional value and its protective effect against various chronic diseases. Olive oil is characterized by certain quality parameters, their values range between limits established by the International Olive Oil Council. These parameters are used (i) for the classification of olive oils according to their quality, and (ii) for examination for the existence of fraud. In this diploma thesis, quality parameters such as: acidity, peroxide number, indexes K_{232} , K_{268} , ΔK have been determined for olive oils of Koroneiki and Cypriot (Ladoelia) variety. Also, the antioxidant (antiradical) capacity of these oils has been determined for the evaluation of the oxidative stability of the oils between the two varieties. Comparison of oils from different districts of the island has been done for the quality parameters and the antioxidant capacity.

Keywords: olive oil, acidity, Koroneiki, Ladoelia, antioxidant capacity