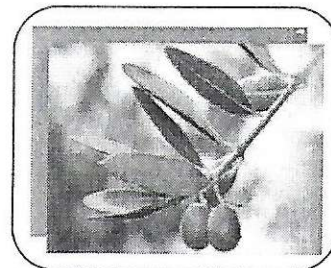




**ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**  
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ  
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ  
& ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ – ΖΩΓΡΑΦΟΥ  
15 771 ΑΘΗΝΑ  
Τηλέφωνο : 210 72 74052  
[magiatis@pharm.uoa.gr](mailto:magiatis@pharm.uoa.gr)



Αρ.πρωτ. 37/2013

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

**Περιοχή Προέλευσης:** Θάσος  
**Ιδιοκτησία:** Τσαρικτσόπουλος Νικόλαος-Ολίσ ΑΕ  
**Ποικιλία:** Θρούμπα Θάσου  
**Συγκομιδή:** Οκτώβριος-Νοέμβριος -Δεκέμβριος 2012

#### **Φυσικά χαρακτηριστικά:**

Όψη: Υγρό λεπτόρρευστο, πρασινοκίτρινο (δείγμα Α), κίτρινο (δείγμα Β και Γ)  
Οσμή: ευχάριστη φρουτώδης  
Γεύση: σημαντικός πικρός χαρακτήρας (ιδίως για το δείγμα Α και Γ), πικάντικη γεύση ιδιαίτερα αισθητή κατά την κατάποση στον φάρυγγα (και στα τρία δείγματα)

#### **Χημική Ανάλυση**

Δείγμα	Ελαιοκανθάλη mg/Kg	Ελαιασίνη mg/Kg
A. Βιολογικό Καλλιράχης (Οκτώβριος)	252	118
B. Βιολογικό Καλλιράχης	191	85
Γ. Βιολογικό Λιμένα	190	149

#### **Σχόλια**

Διαπιστώθηκε ότι πρόκειται για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας. Η τιμή ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης είναι πολύ 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.

Προκόπης Μαγιάτης  
Επ. Καθηγητής

