**Cosa devo sapere dell’OLIO d’OLIVA**

La composizione dell’olio d’oliva e le caratteristiche di trigliceridi ed acidi grassi di origine naturale

Le classi merceologiche in termini di parametri chimico-fisici che le definiscono ed i relativi metodi analitici

La reazione di irrancidimento ossidativo, i markers delle diverse fasi di reazione ed i relativi metodi di determinazione

I principali antiossidanti presenti nell’olio, i metodi per la loro determinazione quantitativa (con specifico riferimento al tenore fenolico) e per la stima del loro potenziale antiossidante

I fattori che influenzano la stabilità di un olio e influiscono sulla velocità di irrancidimento ossidativo

Le analisi che consentono di caratterizzare la composizione di un olio in termini di profilo acidico e triglicerico per risalire all’origine botanica o alle modalità di produzione

Il ruolo della componente insaponificabile nell’accertamento dell’origine botanica degli oli e delle modalità di produzione

Impostare un piano analitico per distinguere oli d’oliva vergini da oli d’oliva ottenuti mediante rettifica

Impostare un piano analitico per distinguere un olio d’oliva da un olio ottenuto per commistione con oli di origine botanica meno pregiata