

Formulaire : SERVICES DU LABORATOIRE OLEICOLE

Laboratoire accrédité COFRAC n°1-2172 (portées disponibles sur www.cofrac.fr) pour le programme "Analyses sensorielles" (133) et le programme "Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale (LAB GTA 25/82).

AMELIORATION DE LA QUALITE DES HUILES D'OLIVE

- AVIS DE MATURITE DES OLIVES



Objectif : Optimiser la date de récolte, Améliorer la qualité de l'huile d'olive

La date de récolte des olives conditionne directement le rendement en huile mais également la qualité organoleptique de l'huile : l'intensité du fruité, l'harmonie des arômes, le niveau d'amertume et de piquant. Un suivi hebdomadaire de l'évolution de la maturité des olives permet de définir la meilleure date de récolte pour une qualité optimale de l'huile d'olive.

Analyse sur 1,5 kg d'olives : Extraction de l'huile et analyse organoleptique immédiate

Résultats donnés : Caractéristiques organoleptiques de l'huile, avis sur la maturité aromatique et la maturité de structure (amertume et ardeur), estimation du rendement en huile (extraction de labo)

POUR L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

- ÉVALUATION DES PERTES EN HUILE DANS LES GRIGNONS OU LES MARGINES

Analyse sur 1 kg de grignons ou 1 l de margines : Analyse physico-chimique des constituants de grignons ou de margines.

Résultats : Teneur totale en huile des sous-produits, humidité, et matière sèche, Teneur en huile sur matière sèche (Indication des valeurs françaises minimum, maximum et moyenne pour le même type de moulin), Délais de réponse : 24 heures pour les grignons, 48 heures pour les margines à réception de l'échantillon.

- DOSAGE DE LA TENEUR EN HUILE DANS LES OLIVES ET RENDEMENT EN HUILE
(pas d'extraction donc pas de dégustation)

Analyse sur 1 kg d'olive : broyage, étuve, analyse de la teneur en huile sur l'échantillon de pâte sec, par RMN.

Résultats : Teneur totale en huile des olives, humidité, et matière sèche. Rendement en huile moulin. En complément d'information : un rendement calculé dans l'hypothèse d'un dessèchement des olives jusqu'à une teneur en eau de 40 %.



CONTROLE DE LA QUALITE DES HUILES D'OLIVE

- ANALYSES CHIMIQUES

1. Acidité (*)

Objectif : Contrôle du niveau d'hydrolyse de l'huile d'olive lié à l'état des olives (moisissures, fermentation, piqûres de mouche, ...)

Analyse sur 0,25 L d'huile d'olive

Résultats : % acides gras libres équivalent acide oléique



2. Indice de peroxyde (*)

Objectif : Contrôle du niveau d'oxydation (vieillesse, aération, chaleur, sur-maturité, gel ...)

Analyse sur 0,25 L d'huile d'olive

Résultats : mEq O2/kg



3. Coefficients d'extinction

Objectif : Contrôle du niveau d'oxydation (K232 : première étape de l'oxydation, K270 : oxydation complète)

Analyse sur 0,25 L d'huile d'olive

Résultats : K232, K270 et ΔK

Note : K270 désigne la mesure d'extinction spécifique réalisée à 268 ou 270 nanomètres selon le solvant utilisé



N.B. : Pour les analyses de phénols et d'acides gras, nous contacter.

- ANALYSES SENSORIELLES

Chef de jury : Christian PINATEL

Elles sont réalisées par un jury agréé par le Conseil Oléicole International (COI), et le CTO propose trois types d'analyses :

1. Analyse sensorielle *

Analyse sur 0,5 L d'huile d'olive : Analyse sensorielle en jury agréé par le Conseil Oléicole International, 8 dégustateurs entraînés au minimum et suivant la méthode de la réglementation européenne en vigueur (règlement CE2568/91 modifié).

Résultats : Classification de l'huile (vierge extra, vierge, lampante), intensité du fruité, intensité du défaut si présent.



2. Détermination du profil analogique

Analyse sur 0,5 L d'huile d'olive : analyse sensorielle en jury (8 dégustateurs minimum)

Résultats : Profil analogique du fruité (arômes dominants), type de fruité

3. Analyse sensorielle en jury expert

Analyse sur 0,25 L d'huile d'olive : Analyse sensorielle par trois dégustateurs.

Résultats : Classification de l'huile (vierge extra, vierge, lampante) à titre indicatif, Arômes caractéristiques, niveau d'amertume et d'ardence.

* : Analyses réalisées sous méthodes accréditées par le COFRAC

Les rapports sont rendus sous forme papier et par mail sur demande. Seuls les bulletins originaux envoyés par courrier postal font foi.

Vous pouvez envoyer vos échantillons à l'adresse ci-dessous ou nous contacter pour plus d'informations :

Christian PINATEL c.pinate@ctolivier.org ou Carole FUSARI c.fusari@ctolivier.org

Tél : 04 42 23 01 92 Fax : 04 42 23 82 56 contact s.hachemi@ctolivier.org