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

WORLD OLIVE CENTER

Αθήνα, 9-3-2017
Αρ.πρωτ. 611/2017

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ιδιοκτησία: **Ιωάννα Σιψή**
Συγκομιδή: 2016
Φυσικά χαρακτηριστικά: μέτρια πικάντικος και πικρός χαρακτήρας.
Χημική Ανάλυση:

Ελαιοκανθάλη:	193 mg/Kg
Ελαιασίνη:	121 mg/Kg
Άγλυκο ελευρωπαϊνης (μονοαλδεϋδική μορφή):	26 mg/Kg
Άγλυκο λιγκστροσίδη (μονοαλδεϋδική μορφή):	15 mg/Kg
Άγλυκο ελευρωπαϊνης(διαλδεϋδικές μορφές)*:	<5 mg/Kg
Άγλυκο λιγκστροσίδη (διαλδεϋδικές μορφές)**:	<5 mg/Kg
Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης:	147 mg/Kg
Ολικά μετρημένα παράγωγα τυροσόλης:	209 mg/Kg
Ελαιοκανθάλη+ελαιασίνη (δείκτης D1):	314 mg/Kg
Σύνολο των συστατικών που αναλύθηκαν:	356 mg/Kg

Σχόλια

Τα επίπεδα της ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης είναι ανώτερα του μέσου όρου των δειγμάτων διεθνούς δειγματοληψίας ελαιολάδων (135 και 105 mg/Kg αντίστοιχα) που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο University of California, Davis.

Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει 7,1 mg παραγώγων τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης (>5 mg) και συνεπώς **το λάδι ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής ένωσης.**

Σημειώνεται ότι οι ουσίες Ελαιοκανθάλη και Ελαιασίνη διαθέτουν σημαντική βιολογική δράση και σε αυτές έχουν αποδοθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Η χημική ανάλυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει δημοσιευθεί στο J. Agric. Food Chem. 2012, 60 (47), pp 11696–11703 και J. Agric. Food Chem.,2014, 62(3), 600–607 και OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Ελαιομισσιονάλη+Ελευρωπαϊνοδιάλη, **Ελαιοκορωνάλη+Λιγκστροδιάλη

Προκόπης Μαγιάτης

ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ ΜΑΓΙΑΤΗΣ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ
ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

National and Kapodistrian
University of Athens
Faculty of Pharmacy
Department of Pharmacognosy
& Natural Products Chemistry
PanepistimiopolisZografou
15 771 Athens
Tel:+30 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr

WORLD OLIVE CENTER

Athens, 9/3/2017
Nº: 611/2017

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Owner: Ioanna Sipsi
Harvest: 2016
Physical properties: moderate pungent and bitter character
Chemical analysis:

Oleocanthal:	193 mg/Kg
Oleacein:	121 mg/Kg
Oleuropein aglycon (monoaldehyde form):	26 mg/Kg
Ligstroside aglycon (monoaldehyde form):	15 mg/Kg
Oleuropein aglycon (dialdehyde forms)*:	<5 mg/Kg
Ligstroside aglycon (dialdehyde forms)**:	<5 mg/Kg
Total hydroxytyrosol derivatives:	147 mg/Kg
Total derivatives of tyrosol:	209 mg/Kg
Oleocanthal+Oleacein (Index D1):	314 mg/Kg
Total of analyzed compounds (index D3):	356 mg/Kg

Comments

The levels of oleocanthal and oleacein are higher than the average values (135 and 105 mg/Kg respectively) of the samples included in the international study performed at the University of California, Davis.

The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil sample provides 7.1 mg of hydroxytyrosol, tyrosol or their derivatives (>5 mg) and consequently the oil belongs to the category of oils that protect the blood lipids from oxidative stress according to the Regulation 432/2012 of the European Union.

It should be noted that oleocanthal and oleacein present important biological activity and they have been related with anti-inflammatory, antioxidant, cardioprotective and neuroprotective activity.

The chemical analysis was performed according to the method published in J. Agric. Food Chem., 2012, 60 (47), pp 11696–11703, J. Agric. Food Chem.,2014, 62(3), 600–607 and OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Oleomissional+Oleuropeindial**Ligstrodial+Oleokoronal

Prokopios Magiatis

PROKOPIOS MAGIATIS
ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF ATHENS
FACULTY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF PHARMACOGNOSY
AND NATURAL PRODUCTS CHEMISTRY