

Qualitätsbewertung des analysierten Nativen Olivenöls Extra

Objektive Qualitätsbewertung auf Grundlage der chemischen und sensorischen Analyse

Die vorliegende Laboranalyse bestätigt, dass das untersuchte Olivenöl sämtliche Anforderungen der Europäischen Union an Natives Olivenöl Extra (Extra Virgin Olive Oil) erfüllt.

Darüber hinaus weisen die ermittelten Analysewerte auf eine überdurchschnittlich hohe Produktqualität hin. Sowohl die chemischen als auch die sensorischen Parameter sprechen für ein frisches, sorgfältig erzeugtes und fachgerecht gelagertes Olivenöl.

Hervorzuhebende Qualitätsmerkmale

Niedriger Säuregehalt

Mit einem freien Säuregehalt von 0,37 % liegt das Öl deutlich unter dem gesetzlichen Höchstwert von 0,80 %. Ein niedriger Säuregehalt gilt als wichtiges Qualitätsmerkmal und ist Ausdruck einer sorgfältigen Auswahl des Ernteguts sowie einer raschen und schonenden Verarbeitung der Oliven.

Hohe Frische und geringe Oxidation

Die Peroxidzahl von 10,52 meq O₂/kg sowie insbesondere der K270-Wert von 0,156 weisen auf eine geringe oxidative Belastung und einen sehr guten Frischezustand des Öls hin. Die Analyse liefert keine Hinweise auf fortgeschrittene Alterung oder Qualitätsverluste durch Oxidation.

Hohe chemische Reinheit

Der nahezu ideale ΔK -Wert von -0,003 sowie der sehr niedrige Wachsgehalt von 36 mg/kg sprechen für ein naturbelassenes Olivenöl ohne Hinweise auf Raffination oder Vermischung mit minderwertigen Ölen.

Hochwertiges Fettsäureprofil

Der Ölsäuregehalt von 70,9 % entspricht dem Profil hochwertiger Olivenöle und trägt wesentlich zur natürlichen Stabilität sowie zu den ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Produkts bei.

Sensorische Qualität

Bei der sensorischen Prüfung wurden keinerlei Fehler festgestellt. Gleichzeitig zeigt das Öl eine deutliche Fruchtigkeit sowie eine ausgewogene leichte Bitterkeit und angenehme Schärfe – Eigenschaften, die für hochwertiges Natives Olivenöl Extra charakteristisch sind.

Qualitätsprofil

- Gesetzliche Anforderungen EVOO: Uneingeschränkt erfüllt
- Frische: ★★★★★
- Chemische Reinheit: ★★★★★
- Oxidationsstabilität: ★★★★★
- Sensorische Qualität: ★★★★★
- Fettsäureprofil: ★★★★★
- Gesamtqualität: Premiumqualität

Zusammenfassung

Die Laboranalyse bestätigt ein hochwertiges bis sehr hochwertiges Natives Olivenöl Extra, das sich durch eine sehr gute Frische, hohe chemische Reinheit und eine ausgewogene sensorische Qualität auszeichnet.

Die Kombination aus niedrigem Säuregehalt, günstiger Peroxidzahl, sehr gutem K270-Wert, nahezu idealem ΔK -Wert, geringem Wachsgehalt und fehlerfreier sensorischer Bewertung unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch dieses Olivenöls.

Das vorliegende Analyseergebnis dokumentiert ein Produkt, das deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen für Natives Olivenöl Extra liegt und nach den untersuchten Parametern den Erwartungen an ein Premium-Olivenöl entspricht.