

CARATTERIZZAZIONE NUTRACEUTICA E SENSORIALE DI PATÉ DI OLIVE DESTINATI ALLO SVILUPPO DI UN ALIMENTO INNOVATIVO CON FINALITÀ DI SOCCORSO

Baceli Martina^{1,2*}, Lanza Barbara¹, Di Loreto Giuseppina¹, Cichelli Angelo³

*martina.baceli@crea.gov.it - martina.baceli@studenti.unich.it

1- CREA – CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA- CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI – CREA-IT Pescara, ITALY
2- SCUOLA SUPERIORE, CORSO DI DOTTORATO IN SCIENZE BIOMOLECOLARI E FARMACEUTICHE, UNIVERSITA' "G. D'ANNUNZIO" DI CHIETI-PESCARA
3-DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE IN MEDICINA E ODONTOIATRIA, UNIVERSITA' "G. D'ANNUNZIO" DI CHIETI-PESCARA

BACKGROUND

Nell'ambito del progetto di Dottorato che coinvolge il nostro gruppo di ricerca nasce l'idea di messa a punto di nuovi formulati alimentari, snacks e barrette di soccorso, derivanti da fonti vegetali innovative come i paté di olive, che ben si prestano a contrastare le problematiche etiche e religiose legate alla presenza di composti di origine animale in molti alimenti.

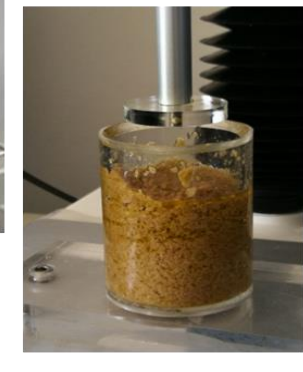
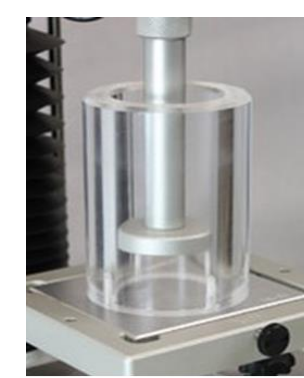
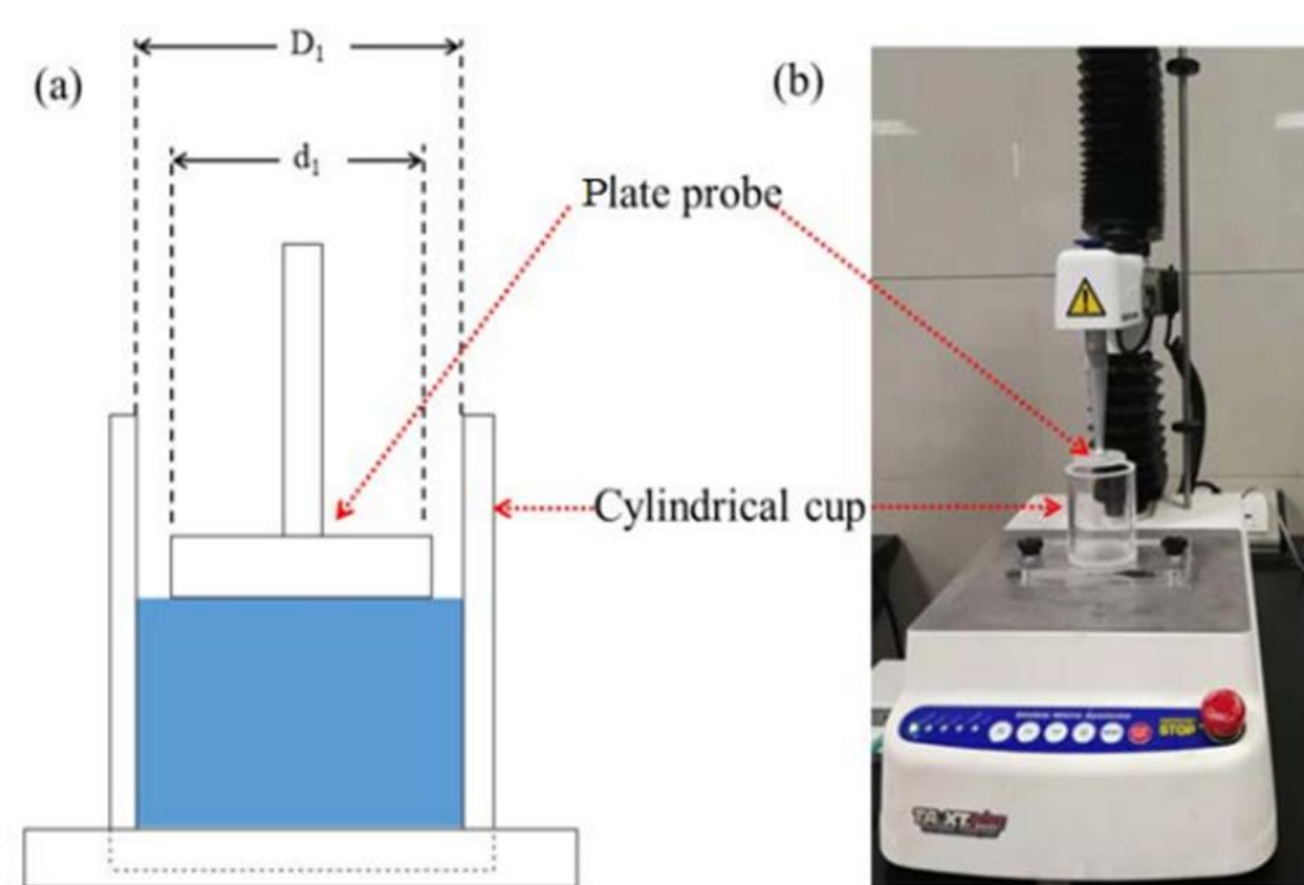
MATERIALI E METODI

Sono stati analizzati paté commerciali a base di olive di cv. Ogliarola garganica e Leccino

a) contenuto fenolico nella polpa ⁽¹⁾



b) analisi texturale con Texture Analyser, dispositivo Back Extrusion



Back Extrusion steps

1. Device vuoto
2. Sollevamento del pistone e caricamento del paté
3. Inizio della fase di compressione
4. Fase di estrusione
5. Paté estruso

c) analisi sensoriale con Panel appositamente addestrato ⁽²⁾



FOLGIO DI PROFILO PER L'ASSAGGIO DI PATÉ DI OLIVE

PERCEZIONE DELLE SENSAZIONI NEGATIVE

Fermentazione anomala (precisare) _____
 putrida butirrica zapaterina alcolica-acetica

Altri difetti (precisare) _____
 muffa cotto saponoso metallico

Rancido _____

PERCEZIONE DELLE SENSAZIONI OLFATTIVO/ GUSTATIVE

Salato _____
 Amaro _____
 Acido _____
 Piccante _____
 Fruttato _____
 Astringente (allappante) _____
 Aromatico (speziato) _____

PERCEZIONE DELLE SENSAZIONI CINESTETICHE

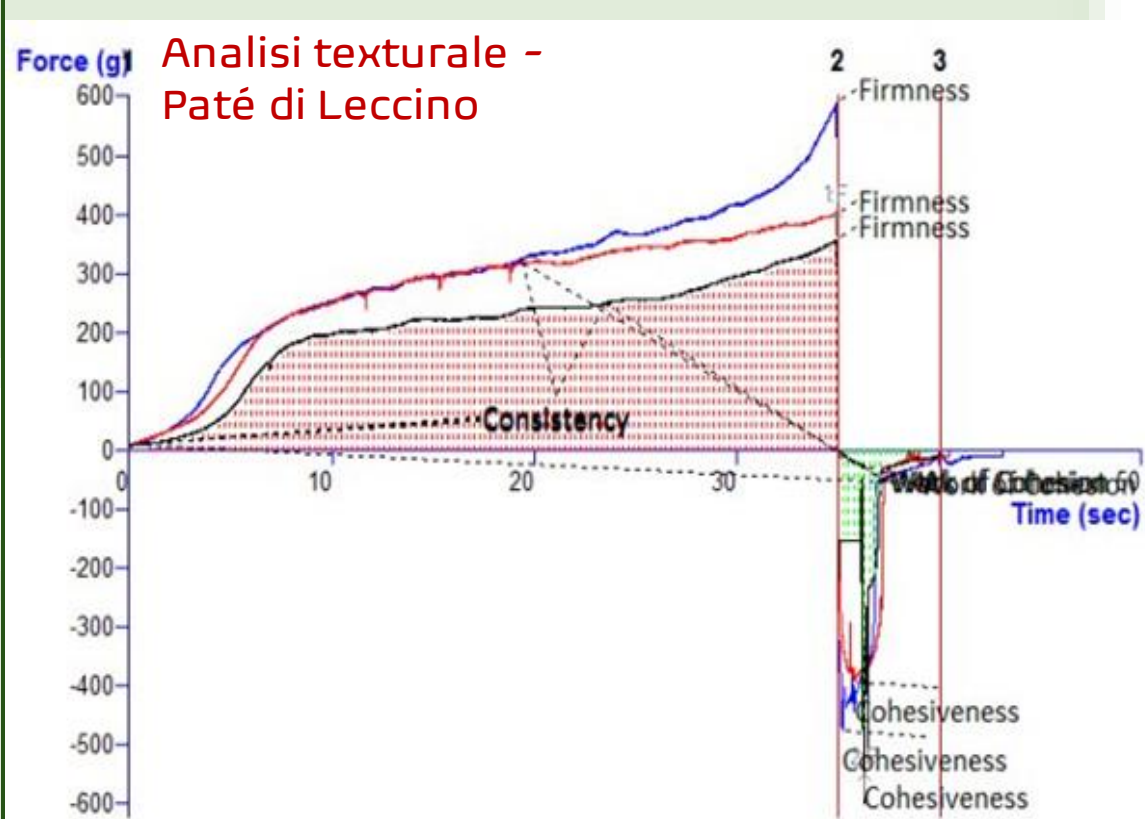
Consistenza _____
 Fibrosità _____
 Coesività (pastosità) _____
 Adesività (collosità) _____
 Fluidità (solubilità) _____
 Oleosità _____
 Masticabilità _____
 Granulosità _____

Nome assaggiatore: _____ Codice campione: _____ Data: _____

GRADIMENTO:

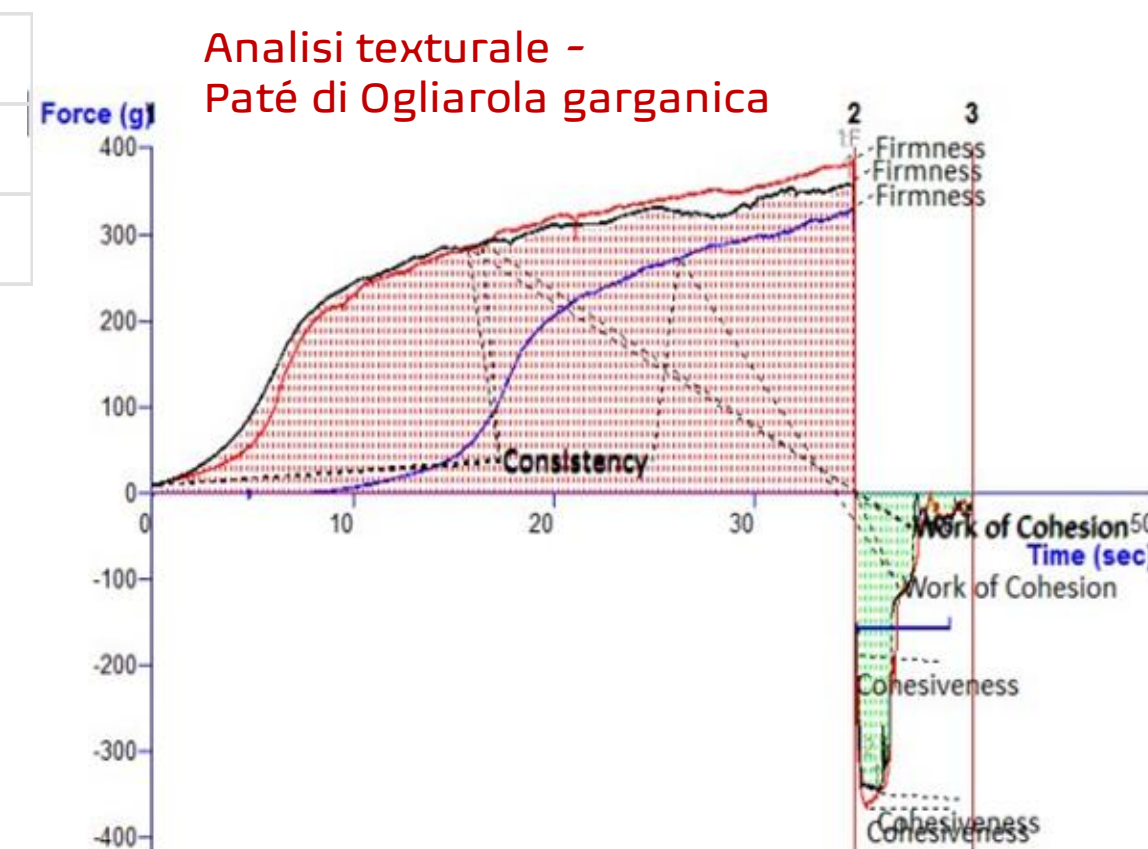


RISULTATI

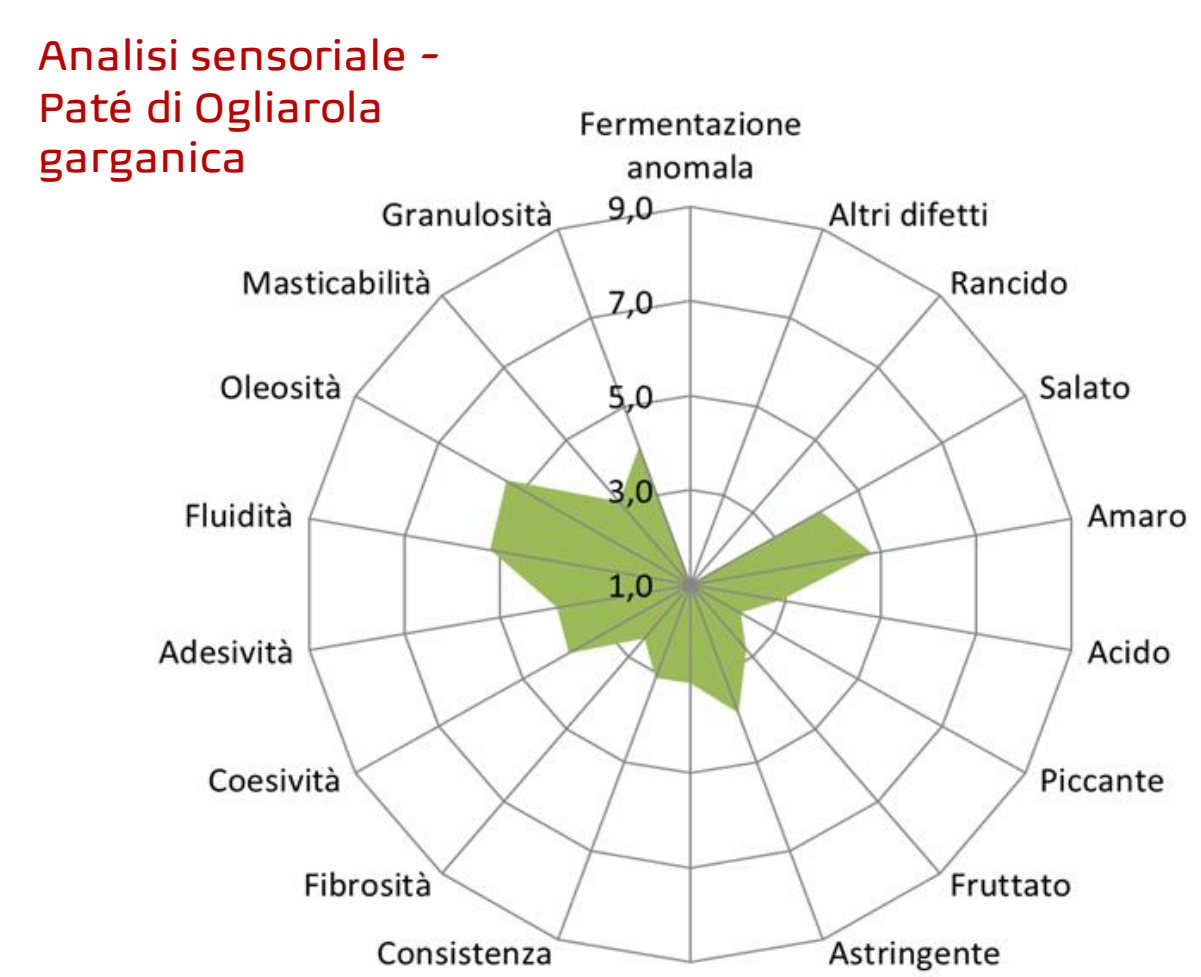
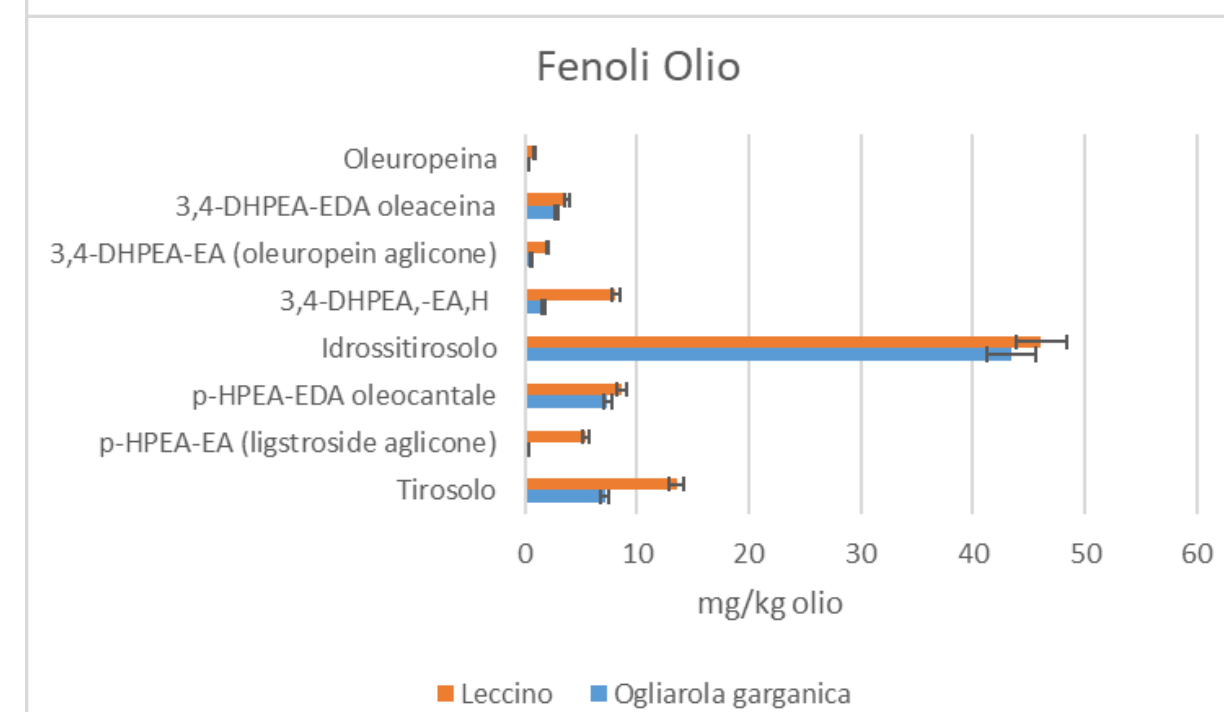
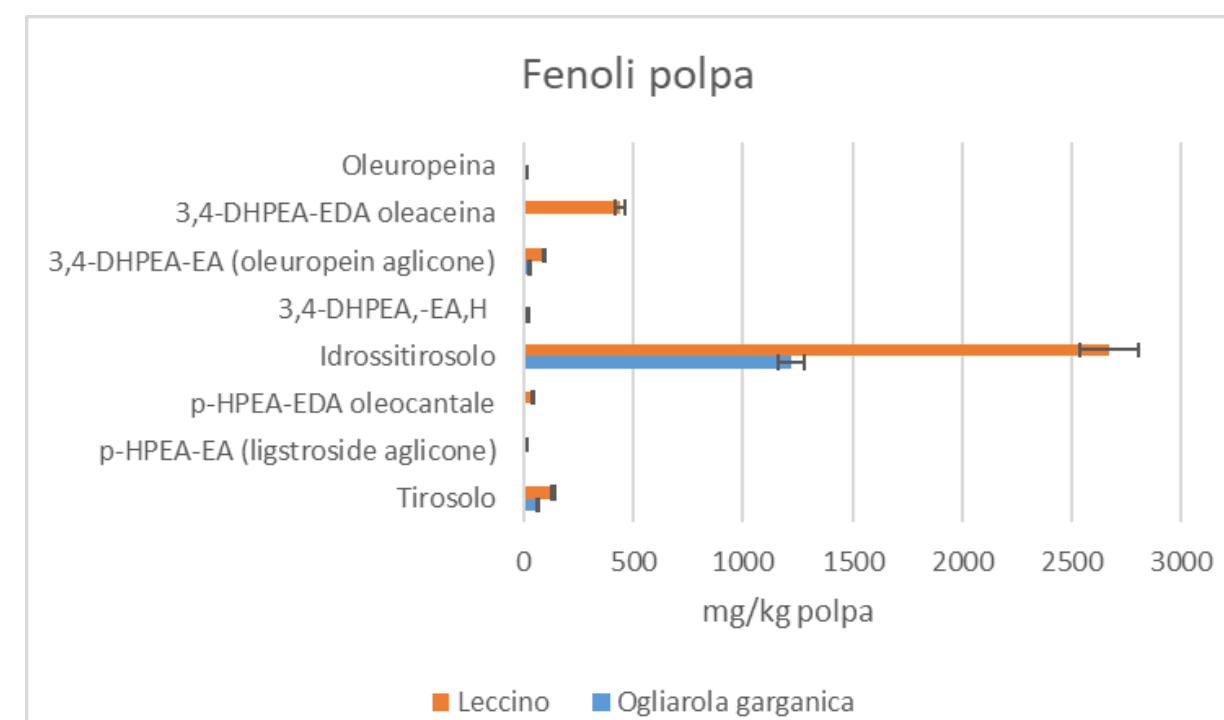
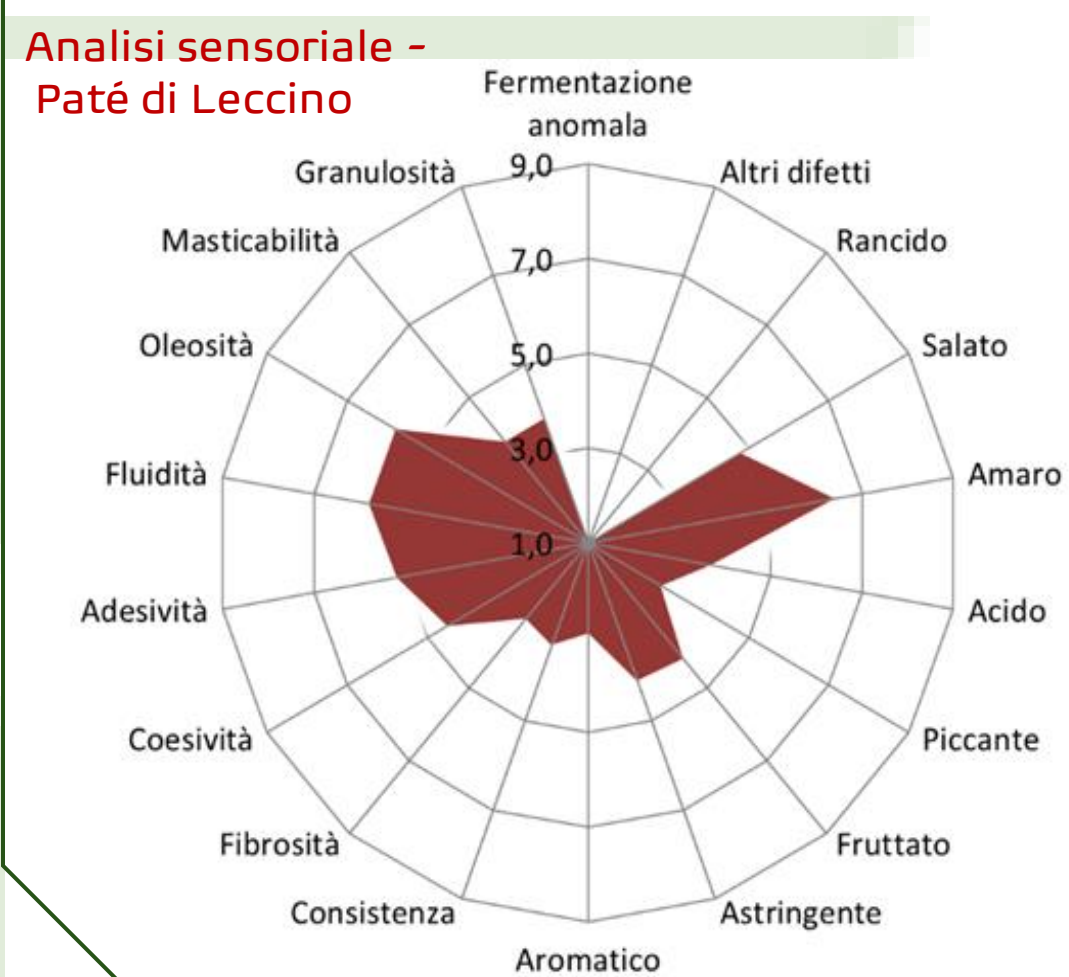


	Leccino	Ogliarola garganica
Consistenza	449,93 g (9099,30 g.sec)	359,28 g (7607,33 g.sec)
Coesività	-489,47 g (-726,23 g.sec)	-301,58 g (-781,93 g.sec)

In tab. sono riportati i valori di consistenza e coesività e le rispettive aree sottese dalla curva rilevate a livello texturale. Il paté di Leccino rispetto a quello di Ogliarola garganica presenta maggiori consistenza e coesività, pur registrando valori medi più bassi di altri paté precedentemente analizzati ⁽³⁾.



All'analisi sensoriale i due paté risultano scarsamente consistenti (Me.3.3 e 3.1) e coesivi (Me. 4.5 e 3.9). L'analisi texturale conferma quanto rilevato all'analisi sensoriale mostrando bassi valori medi di consistenza e coesività.



All'analisi della composizione fenolica emerge che nel paté di Ogliarola garganica e in quello di Leccino il contenuto di Idrossitirosole e derivati nelle polpe è rispettivamente di 5 volte e di 13 volte superiore rispetto ai valori indicati nel claim salutistico per l'olio EVO (Reg. 432/2012).

Olive oil polyphenols	Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress	The claim may be used only for olive oil which contains at least 5 mg of hydroxytyrosol and its derivatives (e.g. oleuropein complex and tyrosol) per 20 g of olive oil. In order to bear the claim information shall be given to the consumer that the beneficial effect is obtained with a daily intake of 20 g of olive oil.
-----------------------	--	---

CONCLUSIONI

- I parametri sensoriali e texturali rilevati si prestano molto bene ad un futuro impiego di questi paté nella realizzazione di snacks o barrette nutraceutiche;
- il valore aggiunto è poter ottenere lo stesso claim salutistico dell'olio EVO "I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo" grazie all'elevato contenuto fenolico delle polpe.

CITAZIONI

1. Lanza, B.; Baceli, M.; Di Marco, S.; Simone, N.; Di Loreto, G.; Flammini, F.; Mollica, A.; Cichelli, A. A new culture medium rich in phenols used for screening bitter degrading strains of Lactic Acid Bacteria to employ in table olive production. *Molecules* 2024, 29, 2236
2. Lanza, B.; Baceli, M.; Simone, N. Development of a specific lexicon to describe sensory and textural characteristics of olive paté. *Appl. Sci.* 2023, 13, 11745. 2)
3. Baceli, M.; Simone, N.; Lanza, B. Caratterizzazione sensoriale di olive e paté del commercio. In Atti del Convegno "Risultati finali del Progetto DEAOLIVA" 25 maggio 2023, Cepagatti (PE), ISBN 9788833852751