

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 71 (1980)
Heft: 2

Artikel: Nachweis von Olivenölfälschungen mit Esterölen
Autor: Massarotti, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983521>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nachweis von Olivenölfälschungen mit Esterölen

A. Massarotti

Kantonales Laboratorium, Lugano

Im Zusammenhang mit dem Wiederauftreten von Fälschungen mit Esterölen im internationalen Olivenölhandel (Haupttort Italien) wurden die Nachweismöglichkeiten derselben überprüft. Dabei lieferten die gaschromatographische Analyse der Fettsäurezusammensetzung wie auch die EWG-Methode zur Bestimmung des Prozentsatzes an in 2-Stellung veresterter Palmitinsäure nach Lipase-spaltung keine brauchbaren Resultate.

Hingegen führte die von uns (1) vorgeschlagene Anwendung der Bestimmung des Anilinpunktes wiederum zum Erfolg. Neuere Versuche haben die Brauchbarkeit eines Ersatzes des Anilins durch Furfurylamin gezeitigt, wobei die Furaminpunkte 3 bis 5 °C höher als die entsprechenden Anilinpunkte zu liegen kommen.

Beispiele:	Anilinpunkt	Furaminpunkt	In 2-Stellung veresterte Palmitinsäure
<i>Fälschungen (Esteröle)</i>			
«Olio d'oliva raffinato»	12,5	16	2,0 ⁰ / ₀ *
«Olio puro d'oliva»	14	18	1,7 ⁰ / ₀
«Olio d'oliva»	13,5	18	2,05 ⁰ / ₀
<i>Echte Olivenöle</i>			
Olio vergine d'oliva (I)	21	25	0,85 ⁰ / ₀
Olio d'oliva puro (Marke A)	20,5	24,5	0,53 ⁰ / ₀
Olio d'oliva puro (Marke B)	19,5	23,5	0,9 ⁰ / ₀

* Max. nach COI (Conseil oléicole international): 2,2⁰/₀.

Literatur

1. *Massarotti, A.*: Ueber die durch katalytische Veresterung von Olivenölfettsäuren gewonnenen Oele (Esteröle) und deren Nachweis in Olivenölen. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **49**, 15—29 (1958).