



MERCOLEDI' 28 SETTEMBRE 2022 - ore 15.00 - 17.30

*Esperienza di laboratorio*

## Acidità dell'olio, parametro chiave di qualità: come si misura?

(Dr.ssa Marta Stucchi)

Sovente assaggiando un olio confondiamo il "pizzicore" avvertito in gola con qualcosa che possa aver a che fare con l'acidità: in pochi sanno che l'acidità dell'olio non può essere percepita all'assaggio, ma è definibile solo mediante analisi chimiche di laboratorio. È una caratteristica importantissima in quanto dall'acidità dell'olio extravergine di oliva dipende la sua qualità. La misura dell'acidità dell'olio fornisce infatti un'indicazione sulla commestibilità dell'olio, la qualità delle olive impiegate e la sua classificazione commerciale.

In questa esperienza di laboratorio misureremo chimicamente l'acidità dell'olio: i partecipanti potranno portare campioni d'olio d'oliva che utilizzano a casa, che sia commerciale o artigianale, così da scoprirne la qualità. .

