

Olio di oliva nel Tetra Pak

Una ricerca dell'Università degli Studi di Perugia evidenzia i benefici del cartone con polietilene rispetto al vetro.

12 marzo 2019 07:50



Siamo abituati a comprare l'olio di oliva in latte o in bottiglie di vetro, ma c'è un'altra alternativa esplorata per la prima volta in Italia da Di Carlo: il Tetra Pak.

Prima di scegliere questo imballo, all'Università degli Studi di Perugia è stata affidata una ricerca per valutarne gli effetti sulla shelf-life e sulle qualità organolettiche, confrontando tre alternative: vetro verde, vetro UVAG e cartone Tetra Pak.

Poiché l'ossidazione è la principale alterazione a cui l'olio è soggetto durante la conservazione - spiega il produttore degli imballi in cartone e polietilene -, i campioni sono stati posti su scaffalature metalliche e sottoposti alle stesse condizioni di luminosità, tempo di esposizione alla luce, temperatura, rotazione dei prodotti sullo scaffale che si ritrovano in un supermercato.

I RISULTATI. Le analisi - afferma Tetra Pak - hanno mostrato che l'ossidazione provocata dalla luce porta a una perdita di polifenoli e vitamine, sostanze di cui l'olio, in particolare quello extra vergine d'oliva, è ricco. La protezione offerta dai contenitori Tetra Pak ha consentito all'olio, dopo 300 giorni di scaffale, di mantenere l'80% del valore iniziale di composti fenoli e della Vitamina E. Un risultato giudicato significativo, rispetto al contenitore in vetro UVAG (quello più barrierato), che riesce a preservare solo il 31% dei primi e il 49% della seconda.

Anche dal punto di vista sensoriale il cartone ha mostrato le sue qualità. Con il passare del tempo, le note fruttate tipiche dell'olio tendono ad affievolirsi nei due contenitori in vetro, cosa che invece non accadrebbe - secondo i ricercatori - se contenuto in confezione Tetra Pak.

L'olio al suo interno, nel periodo analizzato, non diventa aspro al palato, anzi, mantiene le sue

caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche. Questo perché le confezioni Tetra Pak sono in grado di ridurre drasticamente l'assorbimento della luce visibile e ultravioletta, limitando l'ossidazione dell'olio extra vergine d'oliva. Senza dimenticare la praticità del formato: infrangibile, leggero e riciclabile.

© Polimerica - Riproduzione riservata