

# Η χαρτογράφηση των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών της Κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία 2015 - 2016

Υποστήριξη και Χρηματοδότηση:

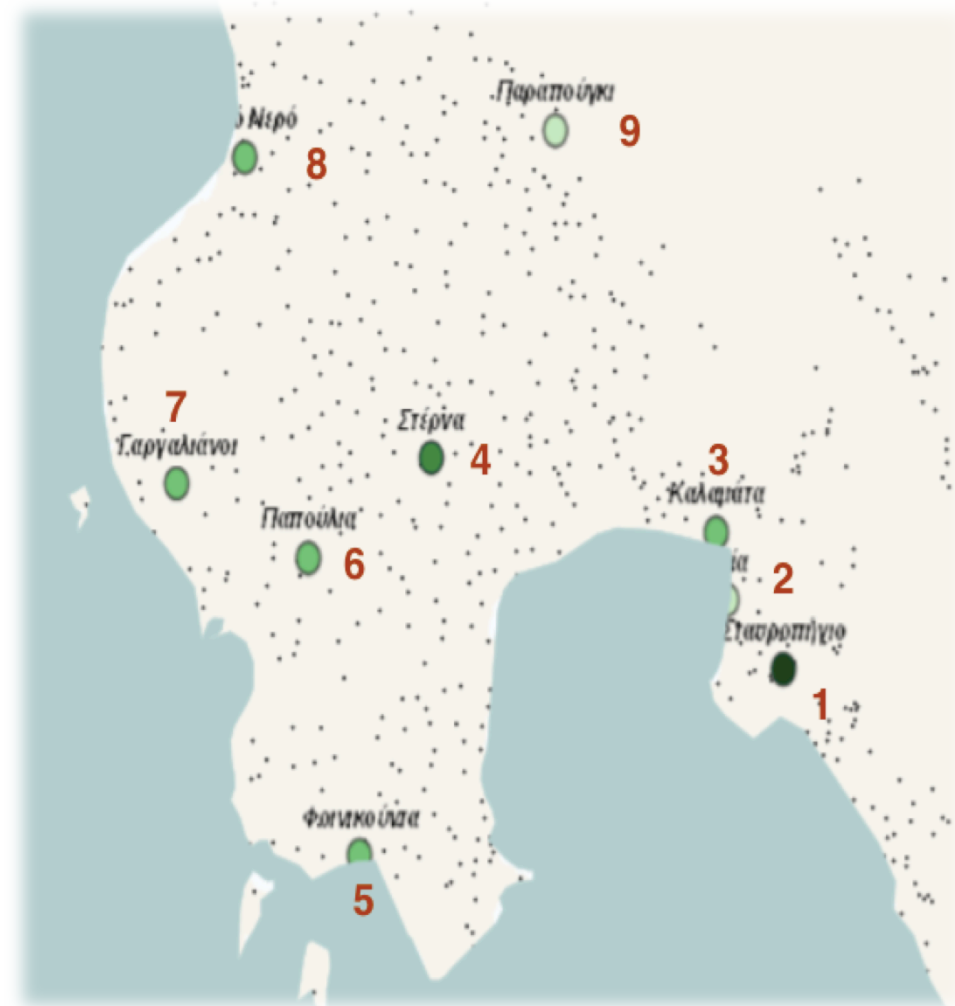
- Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου
- Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη
- Τομέας Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων Τμήματος Φαρμακευτικής Εθνικού & Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών
- Εργαστήριο Χημικών Αναλύσεων MultiChrom Lab
- Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας

## αφορά ελαιόλαδο:

- περιοχή της Μεσσηνίας
- κορωνέικη ποικιλία
- χωρίς άρδευση
- συμβατική λίπανση και φυτοπροστασία
- διφασικά ελαιοτριβεία
- μάλαξη στους 28 – 32°C για 30 - 40 min

# δειγματοληψία

- 54 δείγματα
- 9 περιοχές
- 6 δείγματα από κάθε περιοχή
- Νοέμβριο – Ιανουάριο
- από υγιή ελαιόκαρπο  
(<20% προσβεβλημένων ή  
τραυματισμένων καρπών)



# δείκτης ωρίμανσης του ελαιόκαρπου



stage 0



stage 1



stage 2



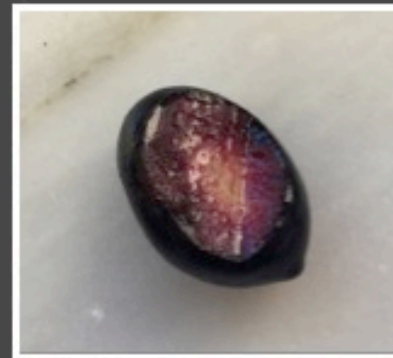
stage 3



stage 4



stage 5



stage 6



stage 7

# δείγματα με δείκτη ωρίμανσης από 0,63 to 5,15



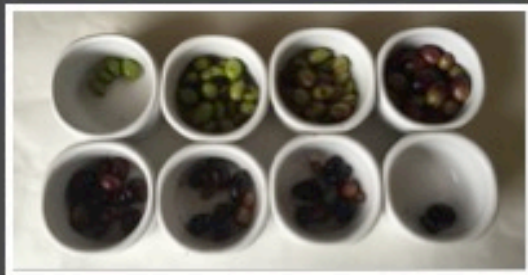
maturity stages



maturity index 1.06



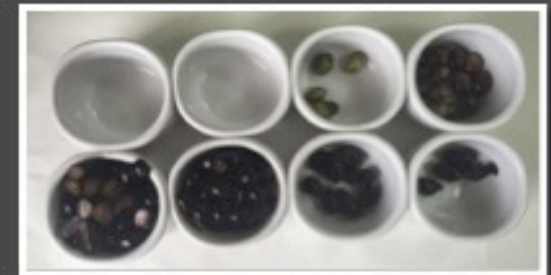
maturity index 1.52



maturity index 2.67

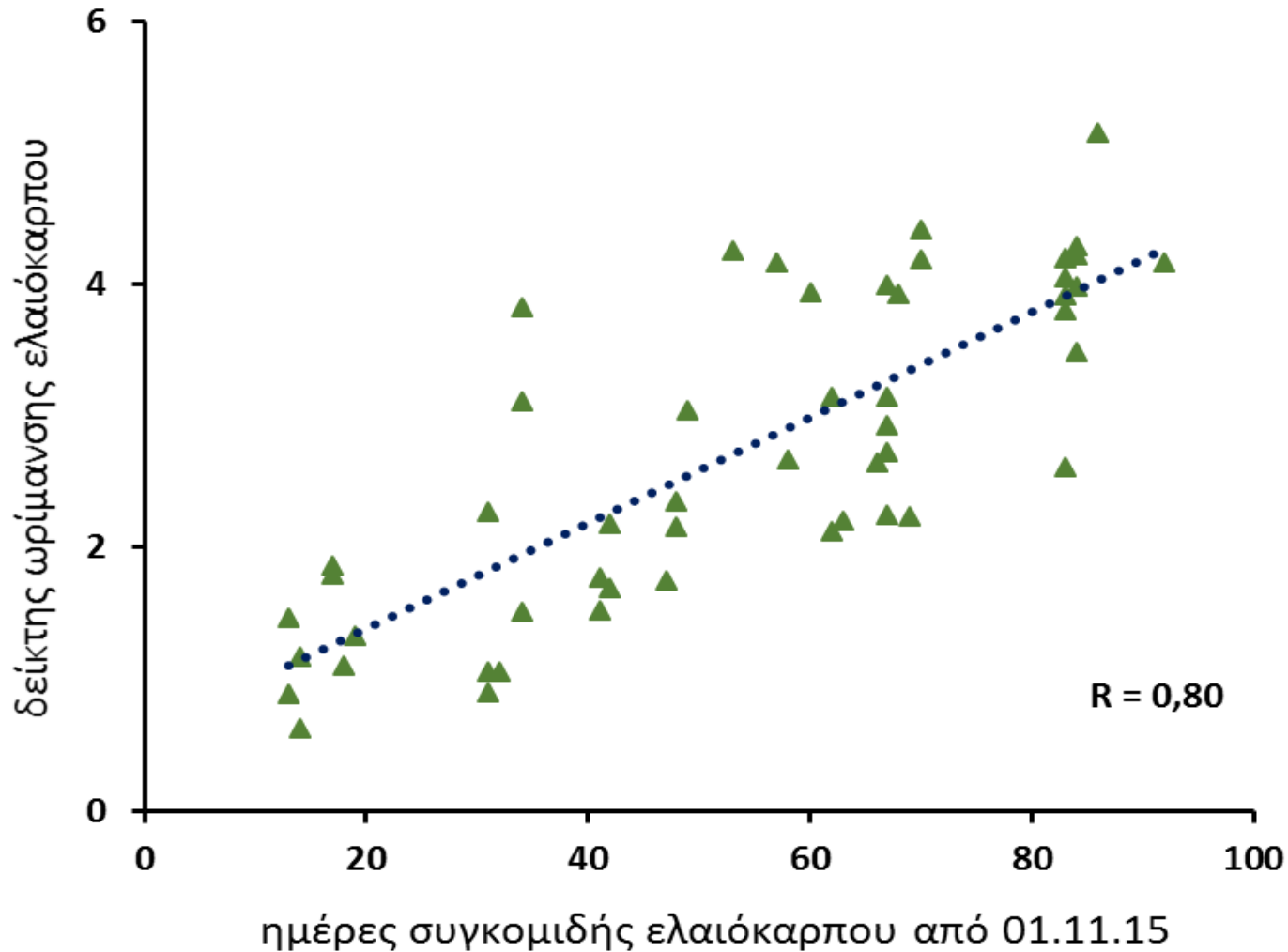


maturity index 3.14

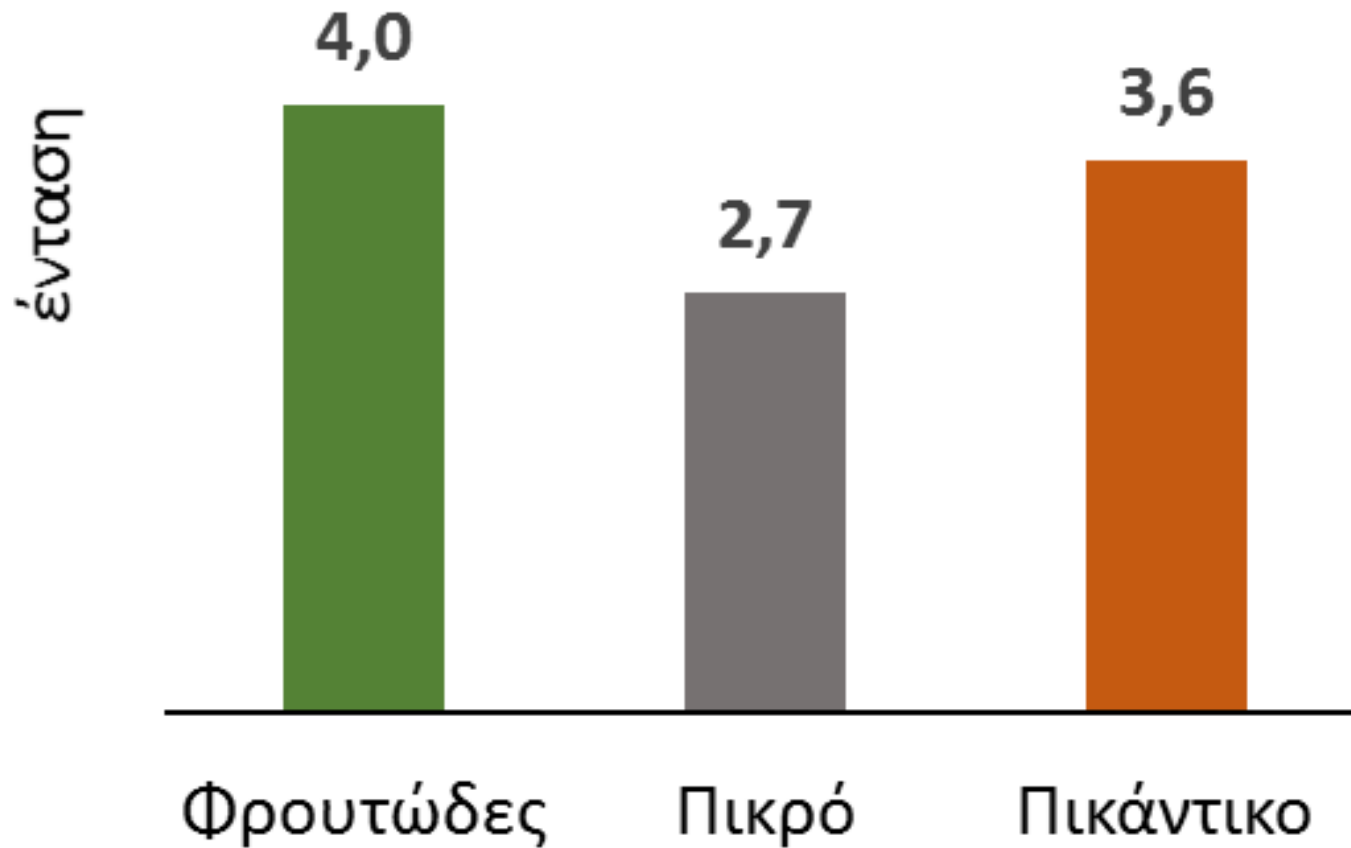


maturity index 4.41

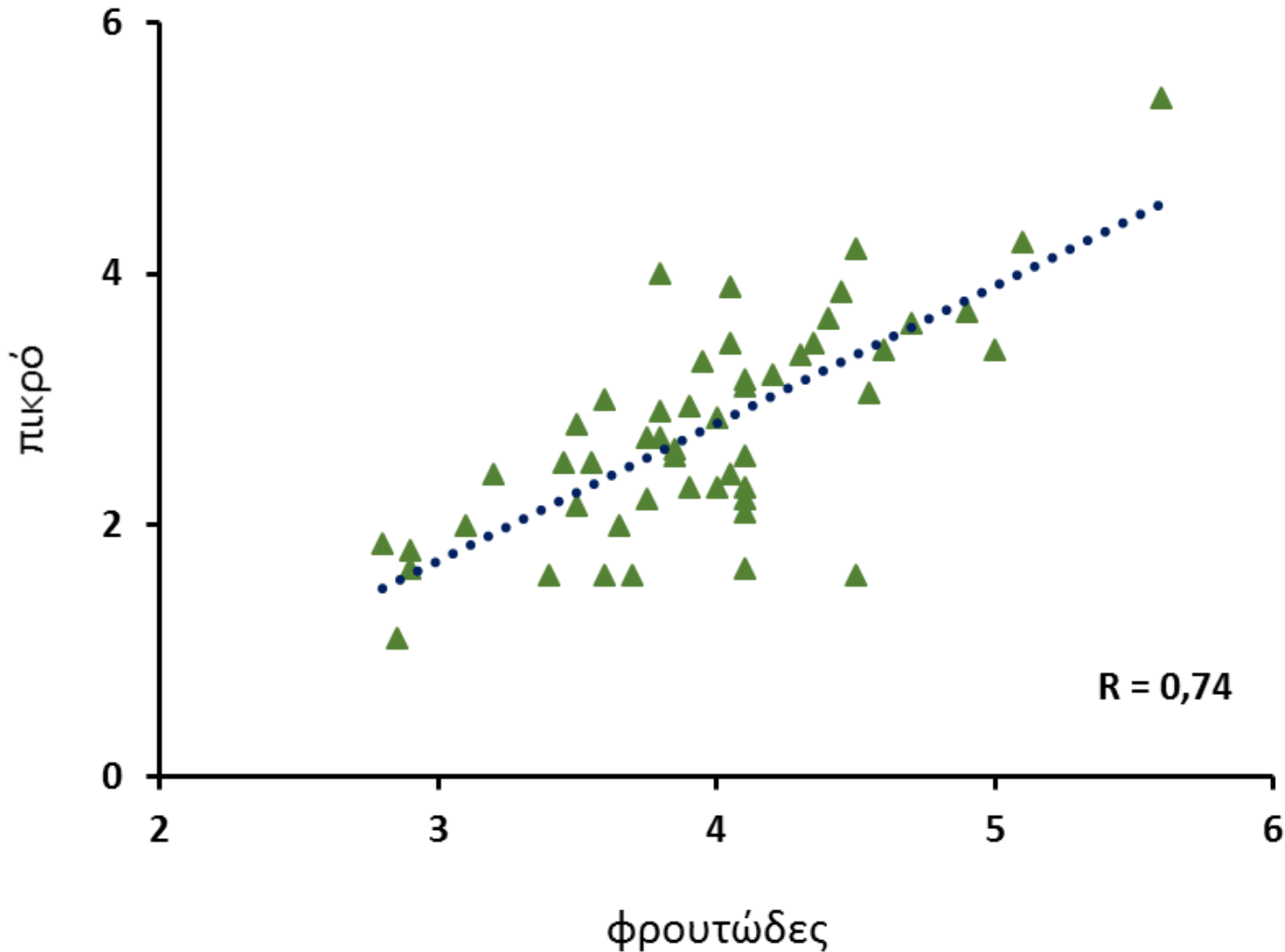
# δείκτης ωρίμανσης και χρόνος συγκομιδής



# γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά

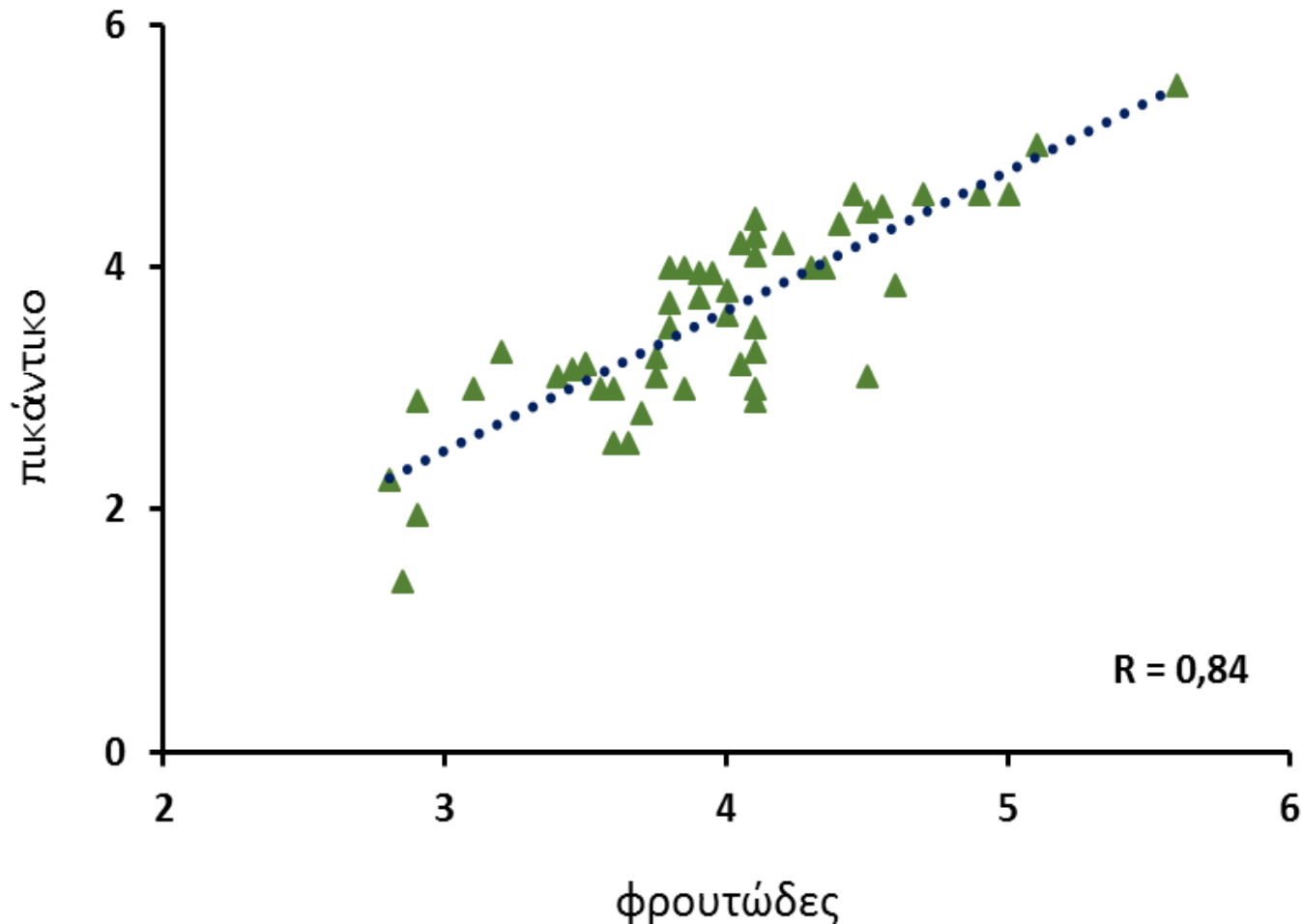


# η ένταση της πικρής γεύσης αυξάνει αναλογικά με την ένταση του φρουτώδους αρώματος

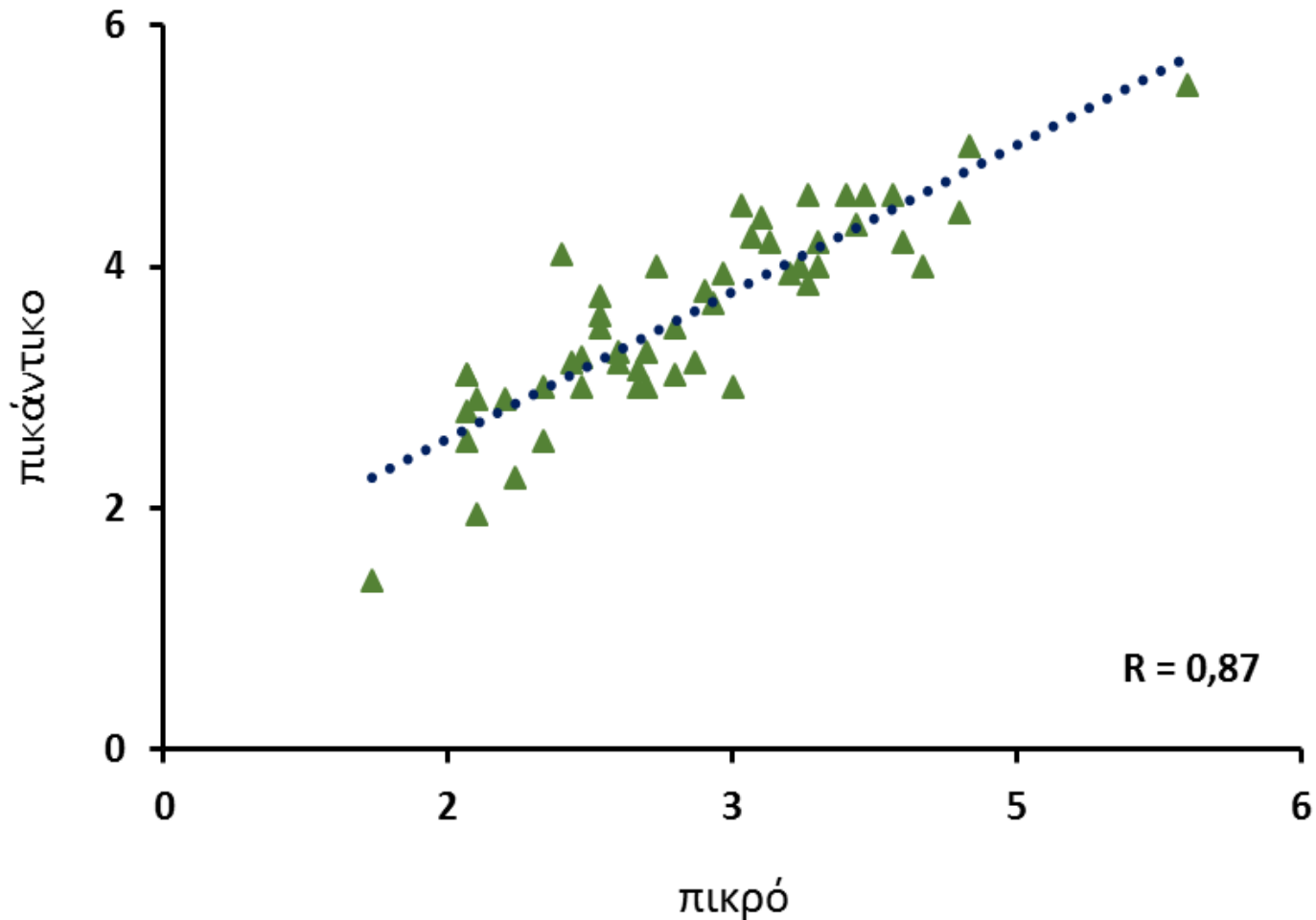




# η ένταση της πικάντικης αίσθησης αυξάνει αναλογικά με την ένταση του φρουτώδους αρώματος



# η ένταση της πικάντικης αίσθησης αυξάνει αναλογικά με την ένταση της πικρής γεύσης



≤3,0

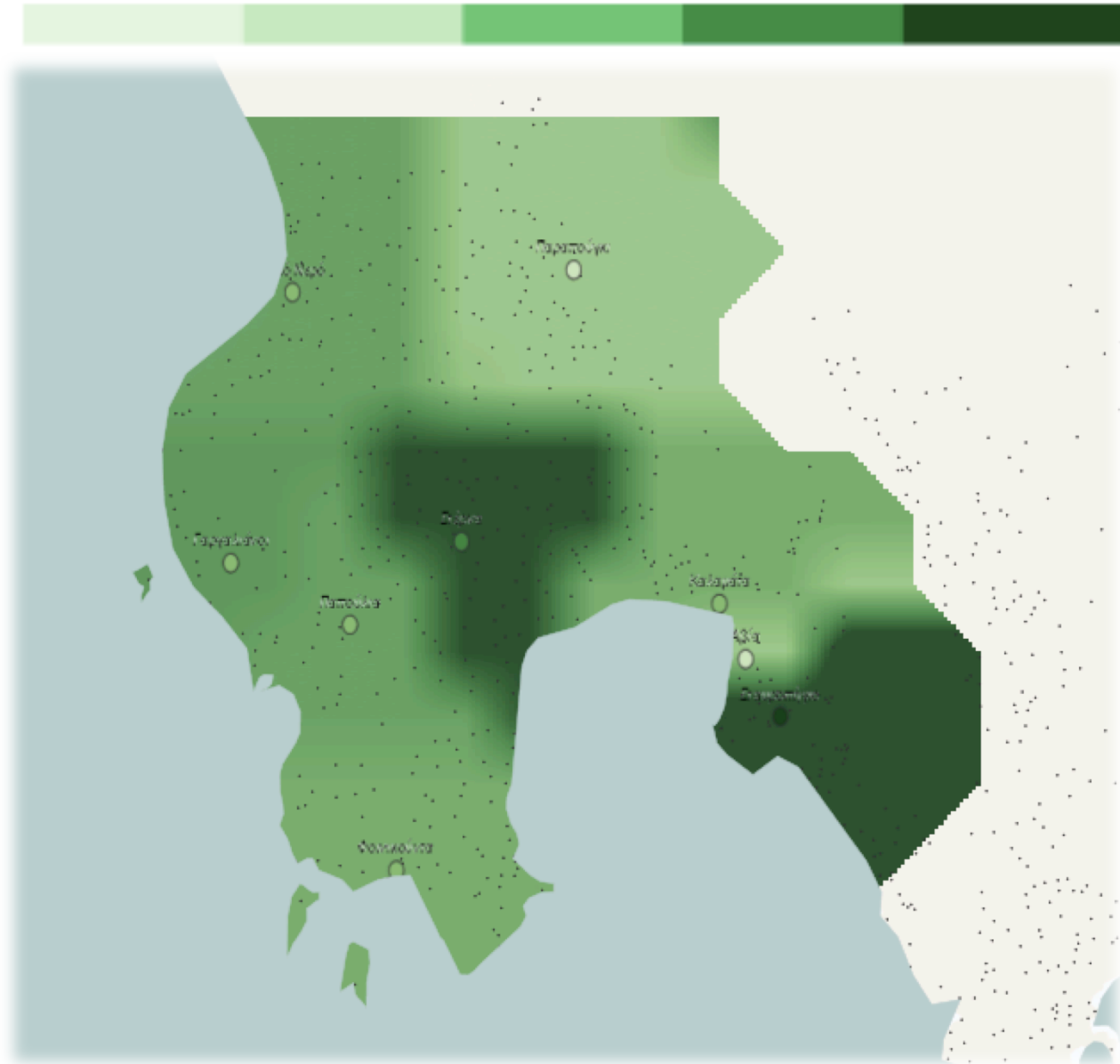
3,1 - 3,5

3,6 - 4,0

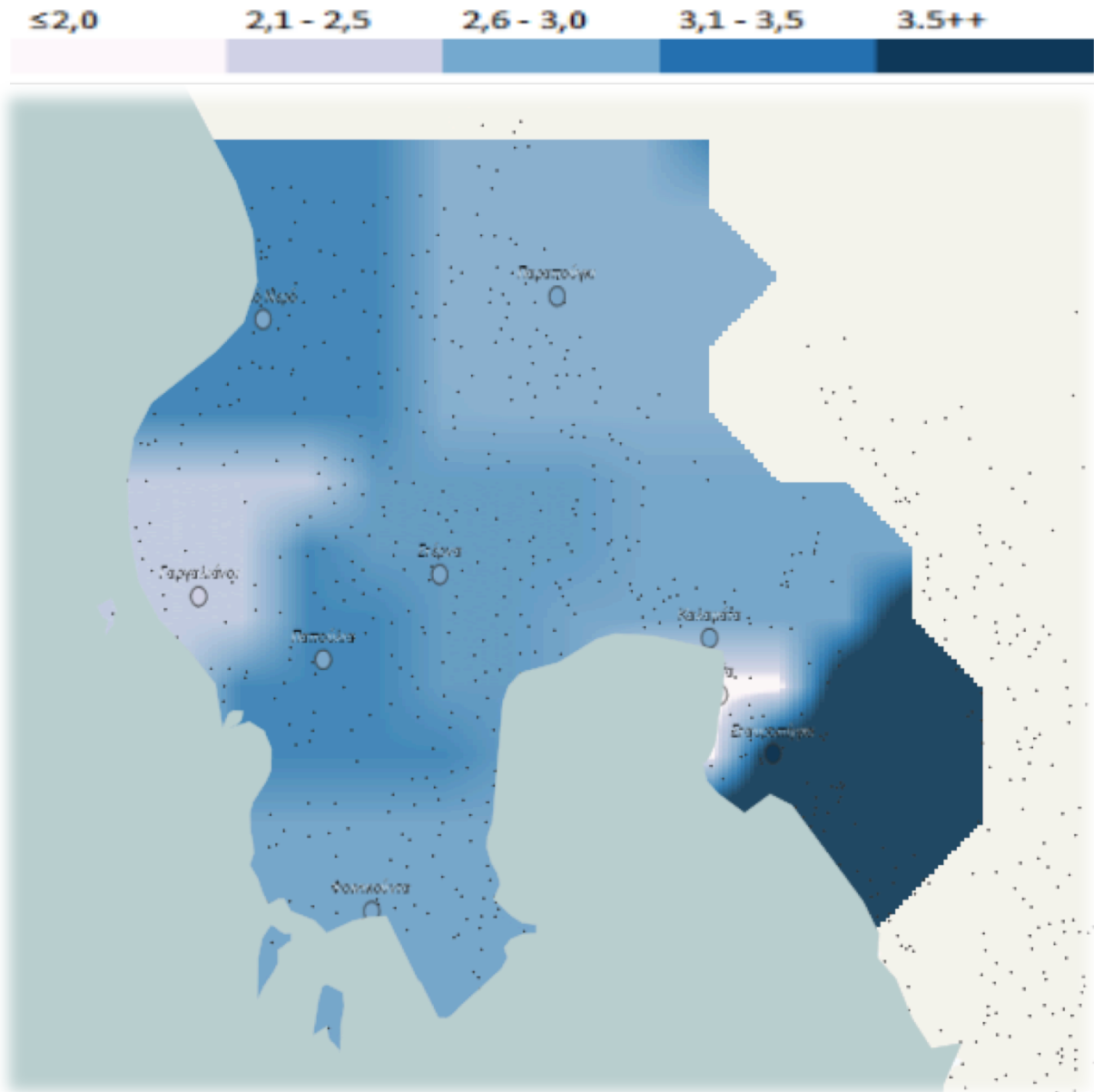
4,1 - 4,5

4.5++

χαρτογράφηση  
της έντασης του  
φρουτώδους



# χαρτογράφηση της έντασης του πικρού



≤3,0

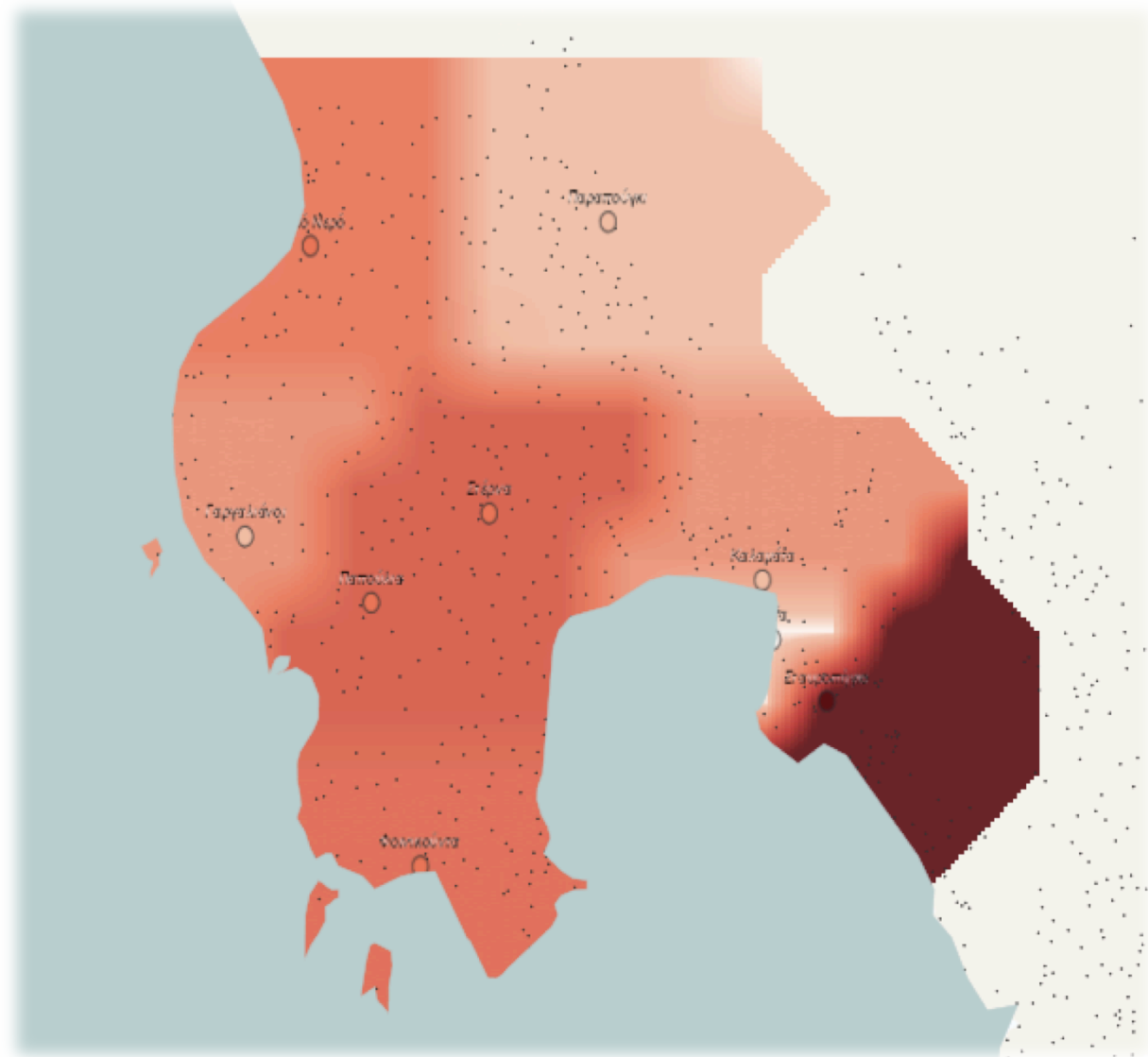
3,1 - 3,5

3,6 - 4,0

4,1 - 4,5

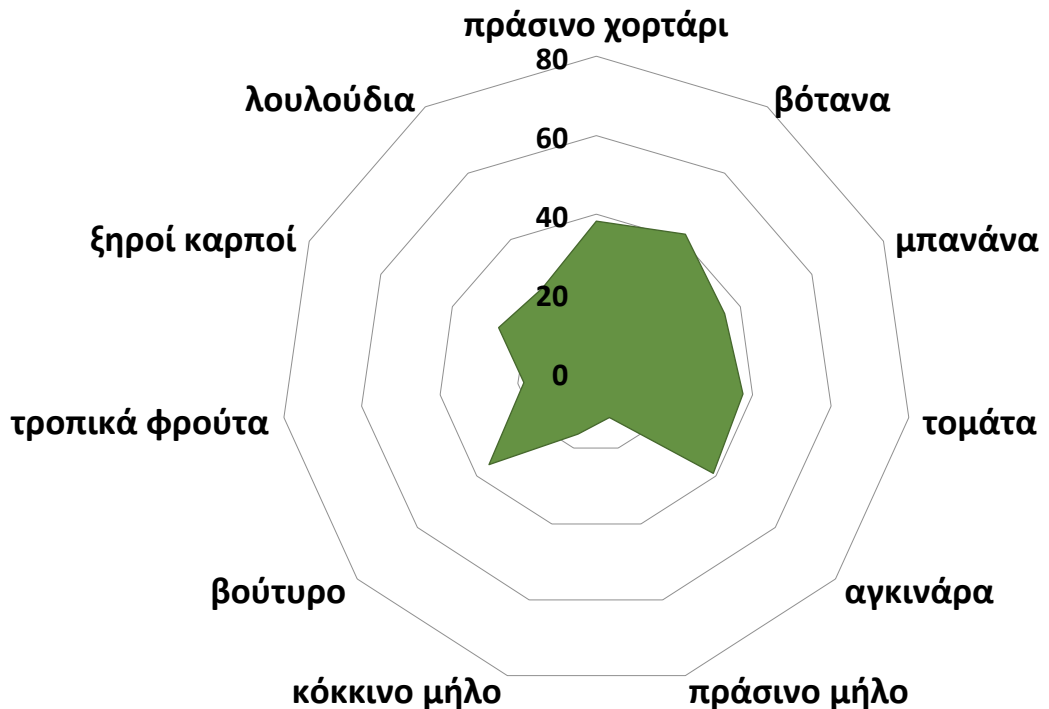
4.5++

# χαρτογράφηση της έντασης του πικάντικου



# αρωματική σύνθεση κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία 2015 – 16

Η αρωματική σύνθεση της Κορωνέικης ποικιλίας διακρίνεται σε πράσινα αρώματα (φρεσκοκομμένο χορτάρι, βότανα, μπανάνα, τομάτα, αγκινάρα, πράσινο μήλο) και σε ώριμα αρώματα (κόκκινο μήλο, βούτυρο, τροπικά φρούτα, ξηροί καρποί, λουλούδια).

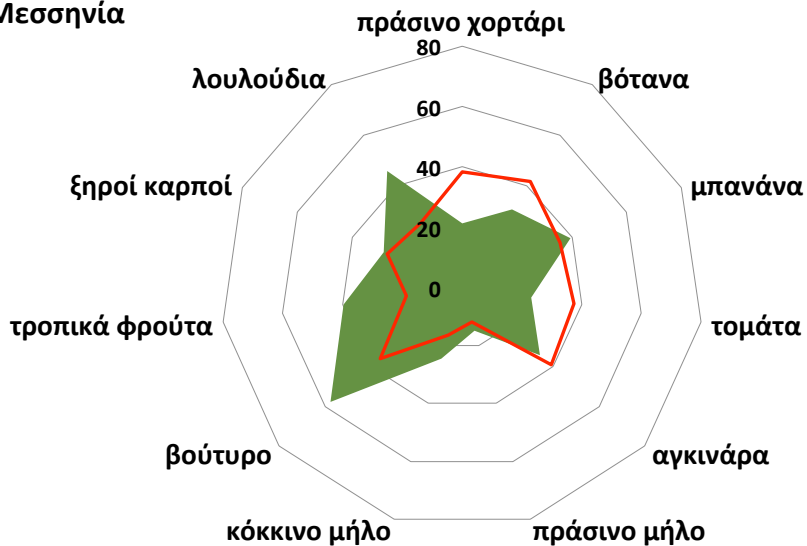


# αρωματική σύνθεση κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία

Οι παραλιακές περιοχές της Καλαμάτας και Αβίας παρήγαγαν ελαιόλαδο παρόμοιας αρωματικής σύνθεσης: μπανάνα, αγκινάρα, βούτυρο και λουλούδια.

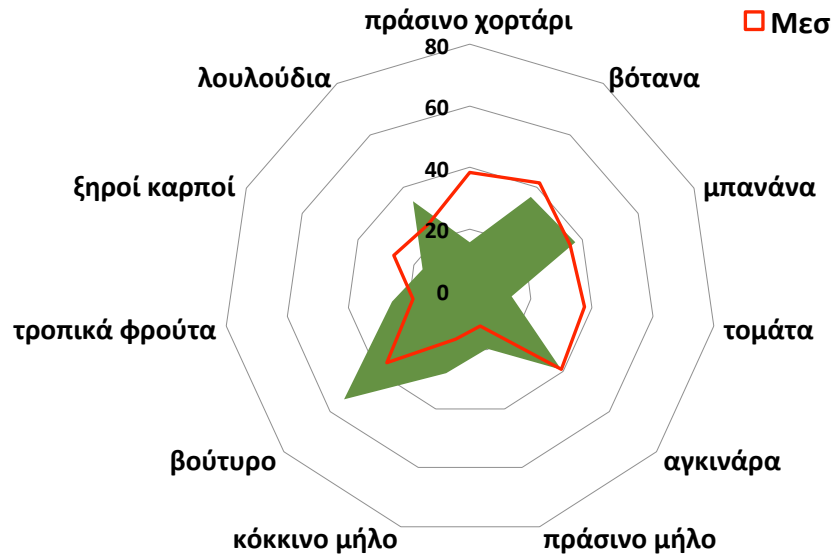
■ Καλαμάτα

□ Μεσσηνία



■ Αβία

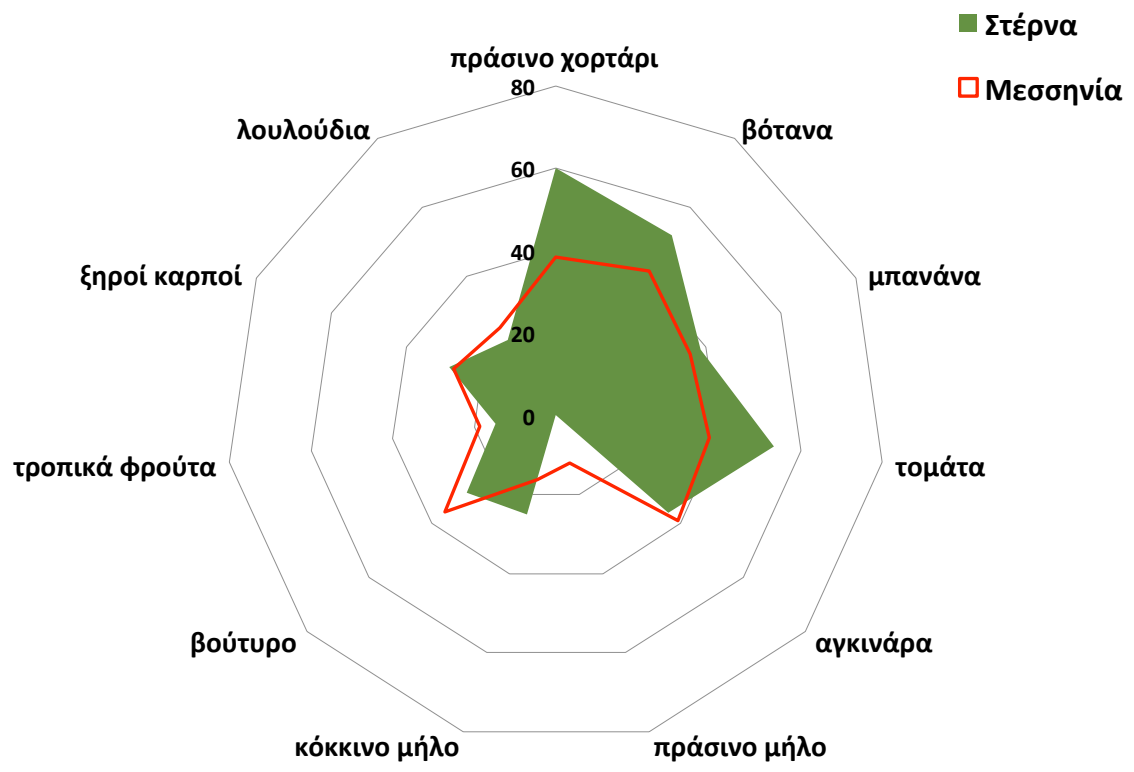
□ Μεσσηνία



# αρωματική σύνθεση κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία



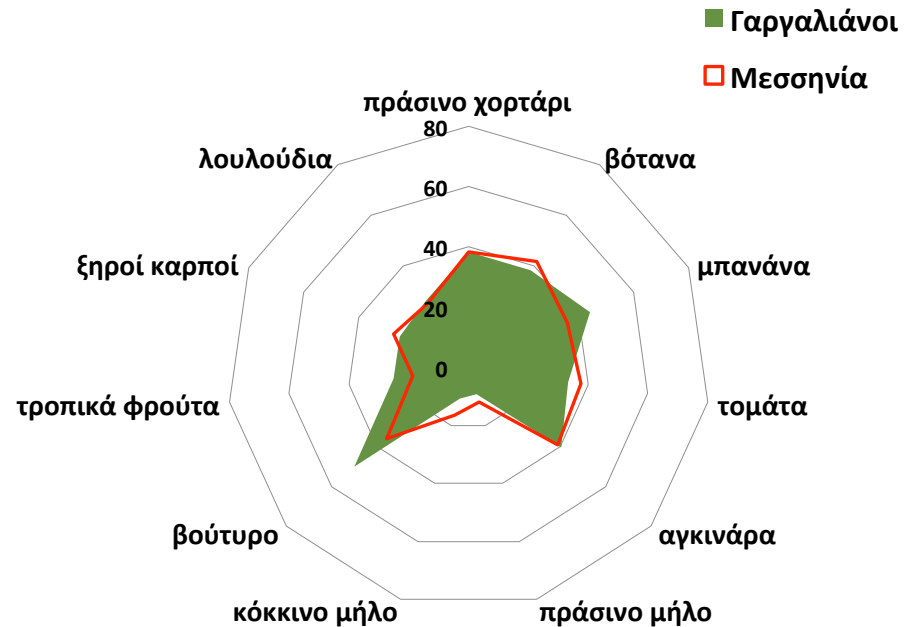
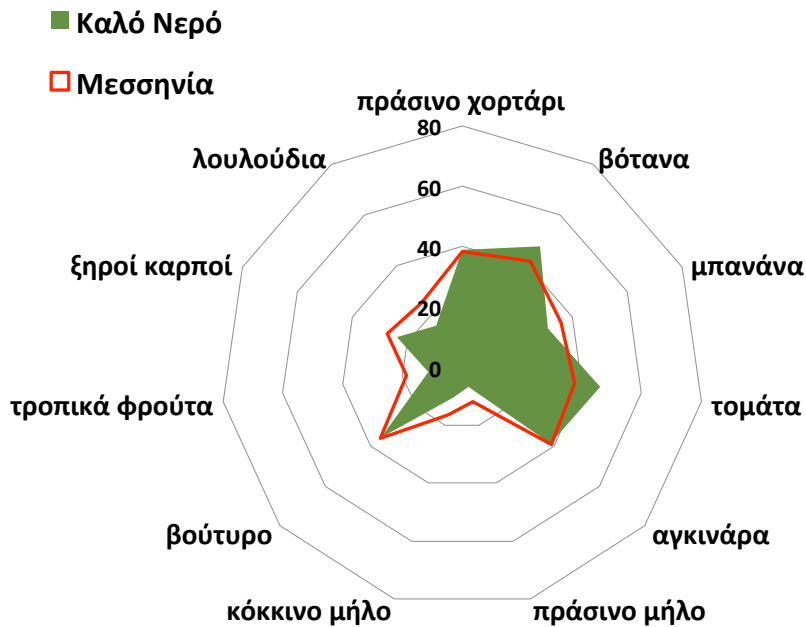
Στην κεντρική Μεσσηνία, και ιδιαίτερα στην περιοχή της Στέρνας, αναγνωρίστηκαν έντονα πράσινα αρώματα φρεσκοκομμένου χορταριού και τομάτας καθώς και ώριμα αρώματα βουτύρου και ξηρών καρπών.





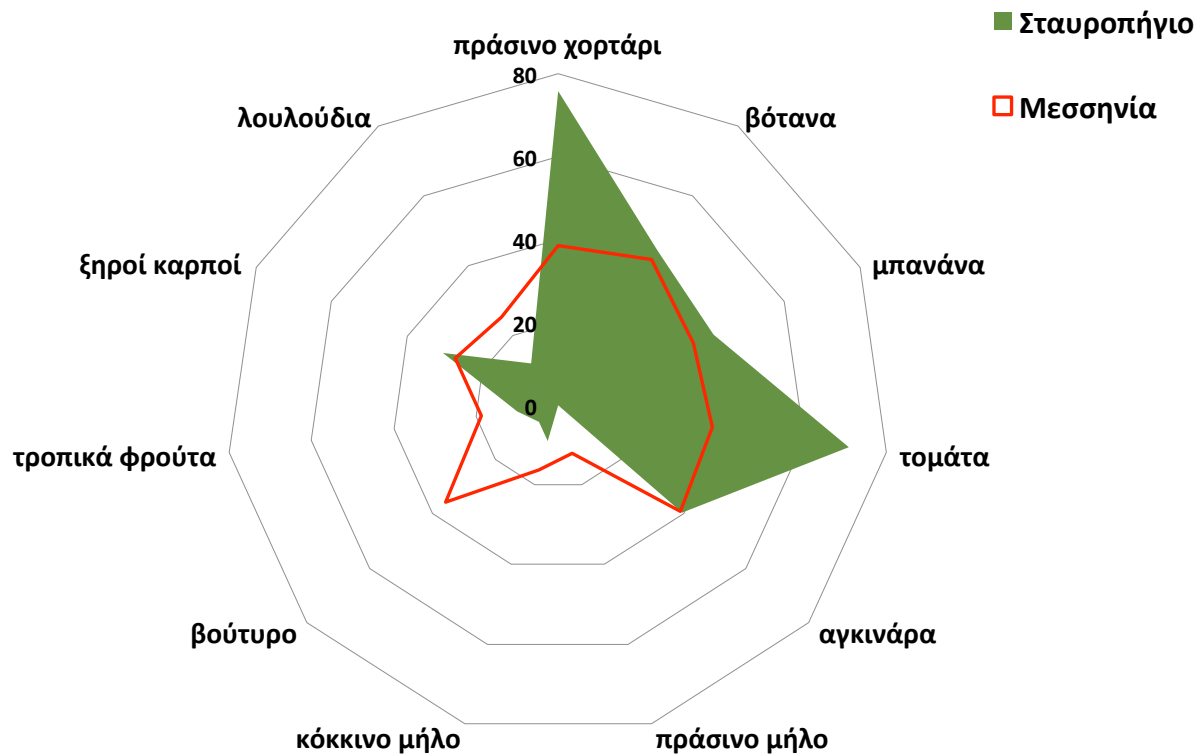
# αρωματική σύνθεση κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία

Η αρωματική σύνθεση των ελαιόλαδων στη δυτική Μεσσηνία προσεγγίζει τη μέση αρωματική σύνθεση του ελαιόλαδου στη Μεσσηνία. Βότανα και αγκινάρα ήταν τα κυρίαρχα πράσινα αρώματα ενώ βούτυρο, ξηροί καρποί και λουλούδια ήταν τα κύρια ώριμα αρώματα.



# αρωματική σύνθεση κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία

Τα δείγματα από το Σταυροπήγιο της Μάνης είχαν έντονα αρώματα φρεσκοκομμένο χορτάρι και τομάτα.



# αρωματική σύνθεση κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία

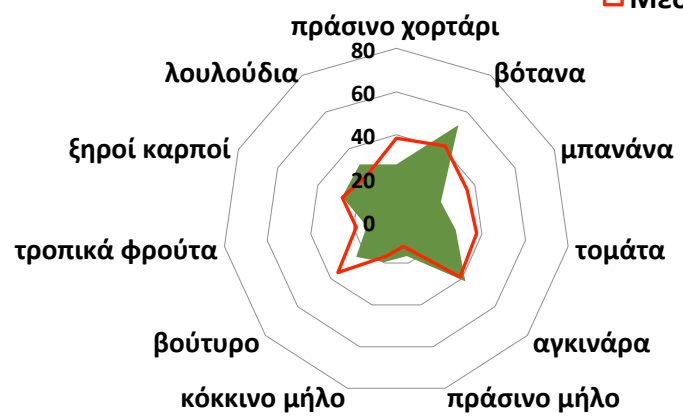
■ Παπούλια  
□ Μεσσηνία



■ Παραπούγκι  
□ Μεσσηνία



■ Φοινικούντα  
□ Μεσσηνία



## χημικά χαρακτηριστικά μέσες τιμές στη Μεσσηνία

- οξύτητα: 0,31 %
- $K_{232}$ : 1,54
- $K_{268}$ : 0,14
- υπεροξειδία: 6,3 mEqO<sub>2</sub> Kg<sup>-1</sup>
- ολικές φαινόλες (caffeic acid): 235 mg Kg<sup>-1</sup>
- στερόλες: 1,142 mg Kg<sup>-1</sup>

## ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη μέσες τιμές ( $\text{mg Kg}^{-1}$ ) στη Μεσσηνία

- ελαιοκανθάλη: 126 ( $\pm 39$ ) 56 - 226
- ελαιασίνη: 90 ( $\pm 58$ ) 0 - 222
- ολικές φαινόλες: 477 ( $\pm 236$ ) 56 - 1,044