

## Oli extravergine di oliva di qualità superiore selezionando le olive



L'olio extravergine di oliva (evo) è uno degli ingredienti più importanti della dieta mediterranea, grazie alle sue proprietà nutrizionali e alle sue caratteristiche organolettiche (

Oltre che dalle imprescindibili corrette gestioni agronomiche degli impianti, le **qualità organolettiche** e i componenti che definiscono l'olio evo sono fortemente

influenzati dallo **stato di maturazione dei frutti** utilizzati, per cui è fondamentale identificare la condizione più adatta di raccolta, a seconda della posizione geografica e della cultivar utilizzata.

Un altro aspetto fortemente influenzato dallo stato di maturazione delle olive sono sicuramente le **caratteristiche sensoriali**: se da una parte le olive verdi (meno mature) permettono di raggiungere un olio con parametri stabili e sapore più intenso, grazie all'azione antiossidante dei fenoli, le olive nere/viola (più mature) permettono di ottenere rese maggiori ma con una riduzione di componenti aromatiche nel prodotto finito che ne pregiudicano anche la conservabilità.

Nell'ottica della massimizzazione quanti-qualitativa delle rese colturali, assume quindi particolare importanza la possibilità di selezionare le olive per un duplice scopo:

- eliminare i frutti non idonei a produrre un olio evo di qualità, per dimensione, danneggiamenti e difetti
- valutare la qualità dell'olio prodotto utilizzando olive a diversi stadi di maturazione.

## Selezionatrici ottiche



Selezionatrice ottica

Per garantire dunque una produzione di qualità è necessario selezionare le materie prime e per questo, grazie alle più innovative tecnologie, è oggi possibile eseguire questo processo in maniera automatica, utilizzando le selezionatrici ottiche (o sorting machine).

Questi macchinari sono dotati di scivoli o nastri per il trasporto e il convogliamento dei frutti, telecamere ad alta risoluzione capaci di lavorare in diversi range spettrali, sistemi di elaborazione dati realtime e meccanismi per la separazione

fisica del prodotto.

Questo approccio garantisce una selezione dei frutti accurata e rapida, impossibile manualmente.

Attraverso l'acquisizione di immagini, le sorting machine consentono di:

- separare le olive più mature da quelle meno mature
- identificare frutti difettati attraverso il riconoscimento di eventuali danneggiamenti.

Le impostazioni di selezione possono essere decise dall'utente grazie a un software di gestione la cui interfaccia grafica consente, abbastanza semplicemente, di impostare alcuni parametri determinando così i prodotti da

tenere e scartare attraverso una programmazione a priori.

Esistono a oggi diverse selezionatrici ottiche sul mercato con possibilità di scelta in base a capacità di selezione delle quantità da vagliare e dimensioni necessarie. In una realtà come quella delle aziende olearie italiane, spesso di piccole dimensioni, e in cui sono presenti diverse varietà di olive, la selezione optoelettronica offre l'opportunità di differenziare gli oli prodotti seguendo le preferenze del consumatore o le necessità del produttore, a un costo che possa essere affrontato da un frantoio di media grandezza o da un consorzio di cui fanno parte piccoli produttori. Tuttavia, non esistono molte selezionatrici optoelettroniche sviluppate con il compito preciso di selezionare olive per la produzione di olio.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 26/2022 **Oli evo di qualità superiore selezionando le olive**di F. Pallottino, L. Moscovini, C. Costa, P. Del Re, L. Giansante, F. Tocci, S. Vasta, P. Toscano, E. Certelli, C. Ripa, C. Cervellini, S. Violino

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario* 

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE