



Associazione Nazionale Conservieri Ittici
e delle Tonnare

FOCUS 1

L'OLIO D'OLIVA NEL TONNO IN SCATOLA: LA RICERCA DELLA STAZIONE SPERIMENTALE DI PARMA (SSICA)

Nel 2019 la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)** di Parma, per conto di **ANCIT (Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare)**, ha svolto una indagine sulle caratteristiche dell'olio di copertura di tonno in scatola, su confezioni **da 80 gr in olio d'oliva**. Le analisi sono state effettuate in parallelo sul solo olio confezionato in scatolette dello stesso formato (senza tonno), dichiarato olio "mild", cioè un blend di olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini". Tutti i campioni sottoposti allo stesso trattamento di sterilizzazione, sono stati presi analizzati per i 13 mesi successivi, conservati a 3 diverse temperature (4°, 20° e 37°). Contestualmente, sono state effettuate una serie di analisi per valutare le modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e lo sviluppo di processi ossidativi: indice di rifrazione, assorbimento a diverse lunghezze d'onda UV, ΔK , analisi organolettica di colore, sapore e aroma e analisi del profilo acido dei grassi su olio tal quale, olio sterilizzato e olio di copertura su tonno conservati a 4°, 20° e 37°. **Sono state valutate le variazioni nella composizione dell'olio per interazione col prodotto in conserve di tonno sterilizzate.**

Caratteristiche fisico-chimiche

Il campione analizzato da SSICA non ha mostrato variazioni significative dei parametri d'ossidazione durante lo stoccaggio. In particolare non si osservano alterazioni a livello ossidativo a parte un leggero incremento del livello di insaturazione degli acidi grassi legato al livello più alto della temperatura d'immagazzinamento (37°C) e non alla sua durata. **Non si notano quindi modificazioni fisico-chimiche degne di nota.** Questo perché il trattamento termico a cui è sottoposta la scatoletta di tonno per la sterilizzazione, avviene a temperature che non compromettono le proprietà organolettiche e non causano ossidazione.

Caratteristiche sensoriali

L'analisi sensoriale dell'olio, immagazzinato a varie temperature e per vari periodi, **mostra variazioni organolettiche poco significative.** È forse da sottolineare come l'olio di copertura del tonno conservato a temperatura ottimale sia stato più apprezzato dal panel rispetto all'olio che non è entrato in contatto con il prodotto. Si può attribuire questa preferenza al sentore di tonno acquisito dall'olio di copertura dopo un periodo abbastanza lungo.

Cessione di acidi grassi omega 3 a lunga catena

Nel campione analizzato da SSICA si nota una cessione di acido docosaesaenoico noto come DHA, dal tonno all'olio che lo conserva. Questo fenomeno è abbastanza prevedibile dato che gli acidi grassi (liposolubili) tendono a migrare in solventi a loro più idonei. Solo saltuariamente e su alcuni campioni è stato ritrovato il secondo importante acido omega 3 acido eicosapentaenoico – (EPA). La cessione di omega 3 a lunga catena (DHA) dal tonno all'olio d'oliva, che ne è privo, lo arricchisce in una quantità che, riferita a un **consumo di olio di 10 ml, consente di raggiungere il 10% della quantità giornaliera di DHA raccomandata dalle principali società scientifiche.**

Cessione di vitamina D

Nel campione analizzato da SSICA si nota anche una cessione di Vitamina D (Colecalciferolo) dal tonno all'olio che lo conserva. Su questa Vitamina la ricerca si sta concentrando maggiormente, data la carenza frequente negli Italiani e la presenza scarsa negli alimenti. **La vitamina D è una vitamina liposolubile essenziale per il mantenimento del metabolismo del calcio.** Alcuni pesci, soprattutto quelli grassi come lo sgombero, le sardine, il tonno e il salmone ne contengono discrete quantità. Considerando un **consumo di olio di 10 ml, si assumerebbe il 5% del fabbisogno giornaliero di vitamina D raccomandato per la fascia d'età 19-50 anni.**

Conclusioni

L'olio di copertura del tonno, conservato a temperatura idonea, non si altera dal punto di vista fisico-chimico. In particolare, non si registrano evidenze di ossidazione e la presenza di metalli non è significativa ed è presente nella

parte acquosa del liquido di governo (4-5%). **Non vi è, inoltre, alcun peggioramento dei parametri organolettici.** Al contrario, i componenti del panel di assaggio hanno mostrato preferenza per il campione di olio rimasto a contatto col tonno più a lungo, rispetto all'olio di controllo (non a contatto col tonno). Il tonno cede all'olio di copertura acidi grassi della serie omega 3 a lunga catena (in misura tale che 10 gr di tale olio coprono il 10% dei livelli di consumo di tali acidi grassi) e vitamina D (in misura tale che 10 gr di tale olio coprono il 5% del fabbisogno di tale vitamina). In conclusione, l'olio di copertura analizzato presenta alcune modificazioni rispetto all'olio di partenza (non a contatto col tonno) in direzione positiva -seppur modesta - dal punto di vista salutistico.

Sebbene questo test sia stato condotto su conserve di tonno all'olio, è ragionevole supporre che le conserve in olio di pesce azzurro, come sgombri, sardine o acciughe, abbiano un comportamento analogo rispetto alla capacità di scambiare con l'olio il loro contenuto liposolubile.

Ufficio stampa ANCIT

INC –Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò i.calo@inc-comunicazione.it 324/8175786