

Offizielle Übersetzung aus der griechischen Sprache

(Logo)

NATIONALE UND KAPODISTRIALE UNIVERSITÄT ATHEN
ABTEILUNG PHARMAZIE
BEREICH PHARMAKOLOGIE U. CHEMIE NATÜRLICHER
PRODUKTE
UNIVERSITÄTSCAMPUS - ZOGRAFOU
15 771 ATHEN
Telefon: 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr

(Logo)

Athen, 30.01.2016
Protokoll-Nr. 49/2016

OLIVENÖLANALYSEBESCHEINIGUNG

Eigentum: LANDWIRTSCHAFTLICHE OLIVENÖLGENOSSENSCHAFT VON LIMENARIA, THASSOS

Ernte: November 2015

Sorte: Throumpa von Thassos

Geografische Herkunft: Thassos

Probe: Klare

Natürliche Eigenschaften:

Geschmack: recht scharf und bitter

Chemische Analyse

Oleocanthal: 399 mg/Kg

Oleasin: 110 mg/Kg

Oleuropein Aglycon (monoladehydische Form): 107 mg/Kg

Dialdehydische Form des Oleuropein Aglycon*: 73 mg/Kg

Ligstrosid Aglycon (monoladehydische Form): 118 mg/Kg

Dialdehydische Form des Ligstrosid Aglycon**: 315 mg/Kg

Gesamtgezählte Derivate des Hydroxytyrosol: 290 mg/Kg

Gesamtgezählte Derivate des Tyrosol: 832 mg/Kg

Oleocanthal + Oleasin (DI-Index): 509 mg/Kg

Summe der analysierten Bestandteilen: 1122 mg/Kg

Kommentar

Die Ebene des Oleocanthal und Oleasin sind höhere als der Durchschnitt der Proben der internationalen Olivenölstichproben (135 und 105 mg/Kg) die in der in das University of California, Davis, stattgefundenen Untersuchung vorliegen.

Die tägliche Verzehrmenge 20g aus der analysierten Probe gewährt 22,4 mg von Tyrosol- und Hydroxytyrosolderivaten (>>5 mg) und folglich gehört das Öl zu der Klasse der Öle, die vom Oxydation der Blutlipide gemäß der Verordnung 432/2012 der Europäischen Gemeinschaft schützen.

Es wird festgestellt, dass die Stoffe Oleocanthal und Oleasin eine wichtige biologische Wirkung haben und ihnen entzündungshemmende, antioxidative, herzscheidende und nervenschützende Eigenschaften zurückgeführt werden.

Die chemische Analyse wurde gemäß der im J. Agric. Food Chem. 2012, 60 (47), pp 11696-11703, J. Agric. Food Chem. 2014, 62 (3), 600-607 und OLIVAE, 2015, 122, 22-33 ausgestellte Methode durchgeführt.

* Oleomissional+Oleuropeindial, **Oleokoronol+Ligstrodial

Prokopis Magiatis

(unleserliche Unterschrift)

PROKOPIOS MAGIATIS
PRIVATDOZENT
UNIVERSITÄT ATHEN
ABTEILUNG PHARMAZIE
BEREICH PHARMAKOLOGIE U.
CHEMIE NATÜRLICHER PRODUKTE

Die Richtigkeit und Vollständigkeit der vorstehenden Übersetzung
aus dem neugriechischen Text wird hiermit bestätigt.

Kavala, den 20.05.16



Ioannis Antoniou

Offizieller Übersetzer
Ionische Universität

Perdika 6 & Aristoteles, GR-65302 Kavala

Tel: 30 2514 000681

Handwritten signature and phone number: 139890115

BESCHLUSS Nr: 121/05
LANDGERICHT KORFU



Ioannis Anton
Diplomat
Perona 6 & Ariston
G.R. 653.02 KAY
Tel: 2514.000

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΩΝ
REG. NR. 115



ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ
& ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ - ΖΩΓΡΑΦΟΥ
15 771 ΑΘΗΝΑ
Τηλέφωνο : 210 72 74052
magatis@pharm.uoa.gr



Αθήνα, 30-1-2016
Αρ.πρωτ. 49/2016

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ιδιοκτησία: ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΕΛ/ΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΛΙΜΕΝΑΡΙΩΝ ΘΑΣΟΥ

Συγκομιδή: Νοέμβριος 2015

Ποικιλία: Θρούμπα Θάσου

Γεωγραφική προέλευση: Θάσος

Δείγμα: Διαυγες

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: σημαντικά πικάντικος και πικρός χαρακτήρας

Χημική Ανάλυση

Ελαιοκανθάλη: 399 mg/Kg

Ελαιασίνη: 110 mg/Kg

Άγλυκο ελευρωπαινης (μονοαλδευδική μορφή): 107 mg/Kg

Διαλδευδική μορφή άγλυκου ελευρωπαινης*: 73 mg/Kg

Άγλυκο λιγκτροσίδη (μονοαλδευδική μορφή): 118 mg/Kg

Διαλδευδική μορφή άγλυκου λιγκτροσίδη**: 315 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης: 290 mg/Kg

Ολικά μετρημένα παράγωγα τυροσόλης: 832 mg/Kg

Ελαιοκανθάλη+ελαιασίνη (δείκτης D1): 509 mg/Kg

Σύνολο των συστατικών που αναλύθηκαν: 1122 mg/Kg

Σχόλια

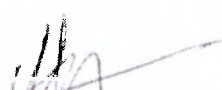
Τα επίπεδα της ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης είναι ανώτερα του μέσου όρου των δειγμάτων διεθνούς δειγματοληψίας ελαιολάδων (135 και 105 mg/Kg) που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο University of California, Davis.

Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει 22,4 mg παραγώγων τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης (>>5 mg) και συνεπώς το λάδι ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής ένωσης.

Σημειώνεται ότι οι ουσίες Ελαιοκανθάλη και Ελαιασίνη διαθέτουν σημαντική βιολογική δράση και σε αυτές έχουν αποδωθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Η χημική ανάλυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει δημοσιευθεί στο J. Agric. Food Chem. 2012, 60 (47), pp 11696–11703, J. Agric. Food Chem., 2014, 62 (3), 600–607 και OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Ελαιομισιονάλη+Ελευρωπαινοδιάλη, **Ελαιοκορωνάλη+Λιγκτροδιάλη
Προκόπης Μαγιάτης


ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ ΜΑΓΙΑΤΗΣ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ
ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ