



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



Αθήνα, 5/11/2019
Αρ.πρωτ. 760/2019

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΕΛΙΩΝ

Ιδιοκτησία: Μητροπούλου Κωνσταντίνα
Περιοχή προέλευσης: Μεσσηνία, Ελλάδα
Χημική Ανάλυση

Όνομασία συσκευασίας	Τυροσόλη µg/g	Υδροξυτυροσόλη µg/g*
BLACK PEARLS	380	690


Σχόλια

Τα επίπεδα της τυροσόλης είναι ανώτερα του μέσου όρου των εμπορικών δειγμάτων ελιών (134 µg/g) που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και δημοσιεύθηκε στο J. Agric. Food Chem. 2010, 58, 46–50. Δεν ανιχνεύθηκε ελευρωπαΐνη (<5 µg/g). Σημειώνεται ότι οι τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη είναι ουσίες στις οποίες έχουν αποδοθεί αντιοξειδωτικές και καρδιοπροστατευτικές ιδιότητες.

Η ημερήσια κατανάλωση 5 γρ παρέχει >5 mg υδροξυτυροσόλης, τυροσόλης ή παραγώγων τους και αντιστοιχεί στην κατανάλωση 20 γρ λαδιού που ανήκει στην κατηγορία λαδιών που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής ένωσης.

Προκόπης Μαγιάτης

*Οι τιμές είναι εκφρασμένες επί
νωπού βάρους σάρκας ελιάς


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



**National and Kapodistrian
University of Athens**

Faculty of Pharmacy
Department of Pharmacognosy
& Natural Products Chemistry
Panepistimiopolis Zografou
15 771 Athens
Tel: +30 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Athens, 5/11/2019
N°: 760/2019

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Owner: Mitropoulou Konstantina
Geographic origin: Messinia, Greece
Chemical analysis

	Name	Tyrosol $\mu\text{g/g}$	Hydroxytyrosol $\mu\text{g/g}^*$
	BLACK PEARLS	380	690

Comments


The levels of tyrosol are higher than the average values of commercial olives samples (134 $\mu\text{g/g}$) that were included in the study performed at the University of Athens and published in J. Agric. Food Chem. 2010, 58, 46–50. Oleuropein was not detected (<5 $\mu\text{g/g}$).

It should be noted that hydroxytyrosol and tyrosol present important biological activity and they have been related with antioxidant and cardioprotective activity.

Daily consumption of 5 gr of the olives of this sample offers >5 mg of hydroxytyrosol and tyrosol and corresponds to the consumption of 20 gr of olive oil belonging to the oil category that protect the blood lipids from oxidative stress, according to the EU regulation 432/2012.

Prokopios Magiatis

*The values are expressed per
wet weight of olive flesh


PROKOPIOS MAGIATIS
ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF ATHENS
FACULTY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF PHARMACOGNOSY
AND NATURAL PRODUCTS CHEMISTRY