

Αγαπητοί Φίλοι και
Συμπατριώτες μου,

με τα newsletters που θα αποστέλλονται κάθε εβδομάδα, ελπίζω να λαμβάνετε χρήσιμες πληροφορίες για θέματα που αφορούν τον ελαιοκομικό κλάδο και ενημέρωση σχετικά με τις δράσεις που έγιναν στα πλαίσια του προγράμματος που υλοποιούμε σε συνεργασία με την Περιφέρεια Β. Αιγαίου. Το πρόγραμμα αυτό μας επέτρεψε να έχουμε επιστημονική τεκμηρίωση για το βιοδραστικό περιεχόμενο του ελαιολάδου μας και όλα τα συστατικά που αναδεικνύουν την εξαιρετική ποιότητα των ποικιλιών ελιάς του Βορείου Αιγαίου. Έτσι, αποκτήσαμε νέα ισχυρά εργαλεία marketing που ενισχύουν τη διεθνή αναγνωρισιμότητα του ελαιολάδου, διευκολύνουν τις εξαγωγές αλλά και τις πωλήσεις με καλύτερες τιμές αγοράς, κάτι εντελώς απαραίτητο στην τρέχουσα συγκυρία.

Στη διάθεσή σας.



Νικόλαος Θωμαΐδης
Καθηγητής Αναλυτικής
Χημείας στο Εθνικό και
Καποδιστριακό
Πανεπιστήμιο Αθηνών



1/5/2020

Τεύχος 4

Η ιστορία της ελιάς

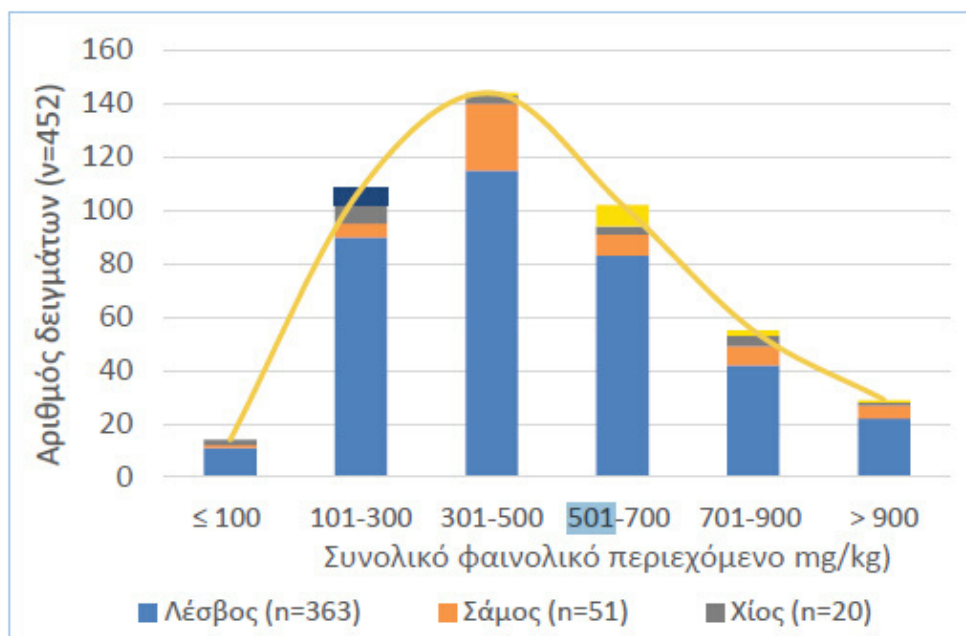
Οι αρχαίοι Έλληνες την ελιά τη λάτρευαν σαν σύμβολο αντρείας και υπεροχής. Η σημασία του ελαιολάδου ήταν πολύ μεγάλη. Εκτός από την καθημερινή χρήση στο φαγητό χρησιμοποιούνταν στον φωτισμό, στη φαρμακευτική, στην ιατρική αλλά και σε λατρευτικές τελετές. Ο Όμηρος αποκαλούσε το ελαιόλαδο «χρυσό υγρό», ο Ιπποκράτης «μεγάλο θεραπευτή» και ο Αριστοτέλης έλεγε ότι η καλλιέργεια της ελιάς είναι επιστήμη. Γήουσιότατοι ήταν οι ελαιώνες της Δήλου ενώ η Λέσβος από αρχαιοτάτων χρόνων ήταν ελαιοπαραγωγός.



Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση τη γεωγραφική προέλευση του ελαιολάδου του Β. Αιγαίου

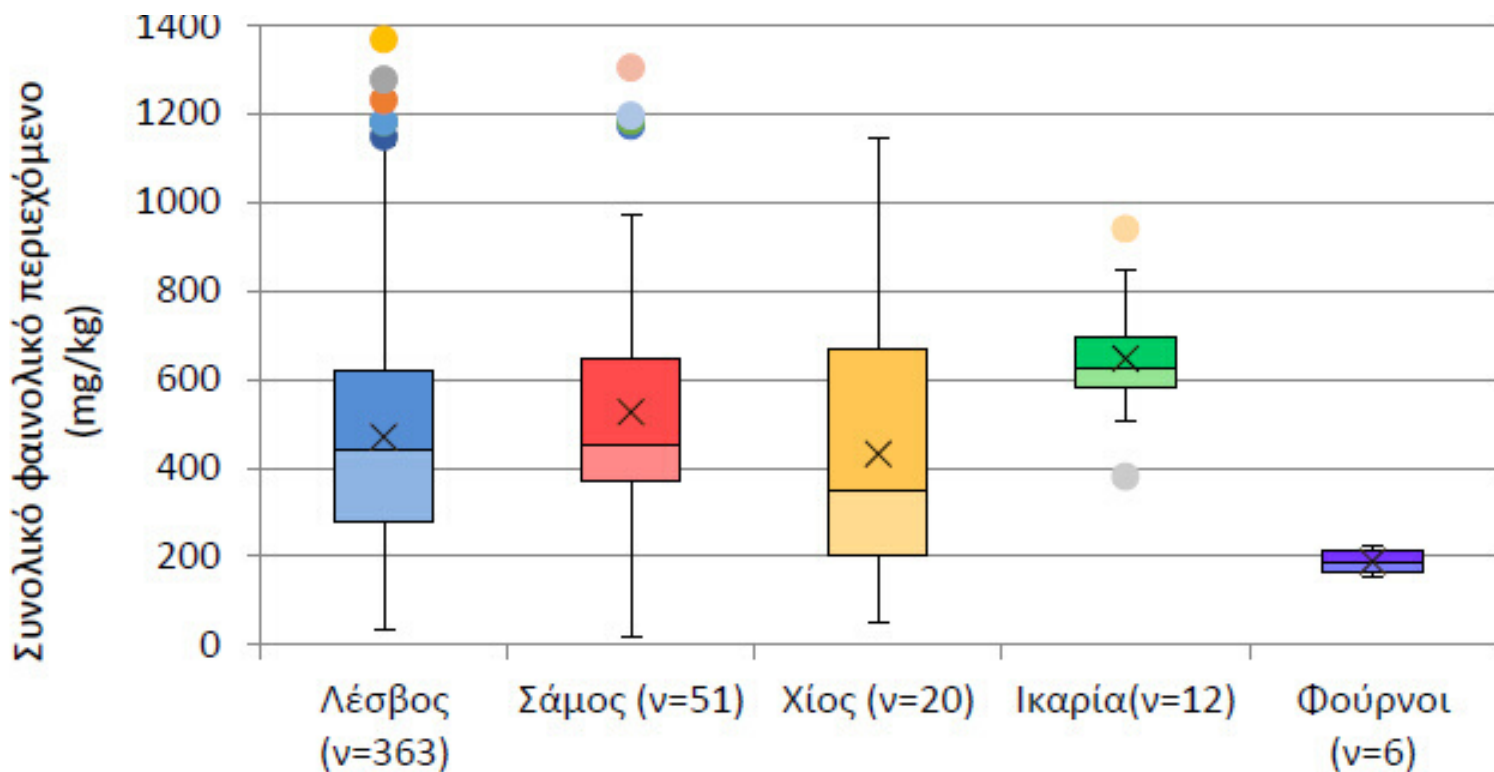
Πραγματοποιήθηκε μελέτη της ποιότητας των ελαιολάδων λαμβάνοντας υπόψη το βιοδραστικό τους περιεχόμενο. Η στατιστική μελέτη πραγματοποιήθηκε τόσο ως προς το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο των δειγμάτων, όσο και για μεμονωμένες ενώσεις (φαίνονται στον Πίνακα 2) που περιλαμβάνονται στον ισχυρισμό υγείας του ελαιολάδου.

Στο ακόλουθο διάγραμμα φαίνεται πώς διαμορφώνεται το φαινολικό προφίλ των ελαιολάδων στα νησιά του Β. Αιγαίου συναρτήσει του αριθμού των δειγμάτων, το οποίο φαίνεται ότι ακολουθεί κανονική κατανομή λόγω του μεγάλου αριθμού δειγμάτων. Σημειώνεται ότι ο μεγαλύτερος αριθμός δειγμάτων βρίσκεται στην περιοχή 301-500 mg/kg, που είναι και η κατηγορία με τη μεγαλύτερη εμπορική σημασία για τα ελαιόλαδα.



Μελετήθηκε ο ρόλος της γεωγραφικής προέλευσης στο συνολικό φαινολικό περιεχόμενο των δειγμάτων ελαιολάδου. Εάν δηλαδή τα ελαιόλαδα που προέρχονται από τα διαφορετικά νησιά του Β. Αιγαίου (Λέσβος, Σάμος, Χίος, Ικαρία, Φούρνοι) παρουσιάζουν διαφορά ως προς το σύνολο των φαινολικών ενώσεων που ανιχνεύθηκαν.

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι μέσοι όροι των νησιών της Λέσβου, της Σάμου, της Χίου δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ τους. Αντίθετα, η Ικαρία και οι Φούρνοι διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα νησιά. Τέλος η Ικαρία φαίνεται να έχει το υψηλότερο συνολικό φαινολικό περιεχόμενο, αν και ο αριθμός των δειγμάτων είναι μικρός για εξαγωγή ασφαλών στατιστικών συμπερασμάτων.



Στον Πίνακα 1 αναγράφονται κάποιες χαρακτηριστικές στατιστικές παράμετροι: η διάμεση τιμή, ο μέσος όρος και η τυπική απόκλιση αυτού, καθώς και το εύρος μεταξύ των τιμών.

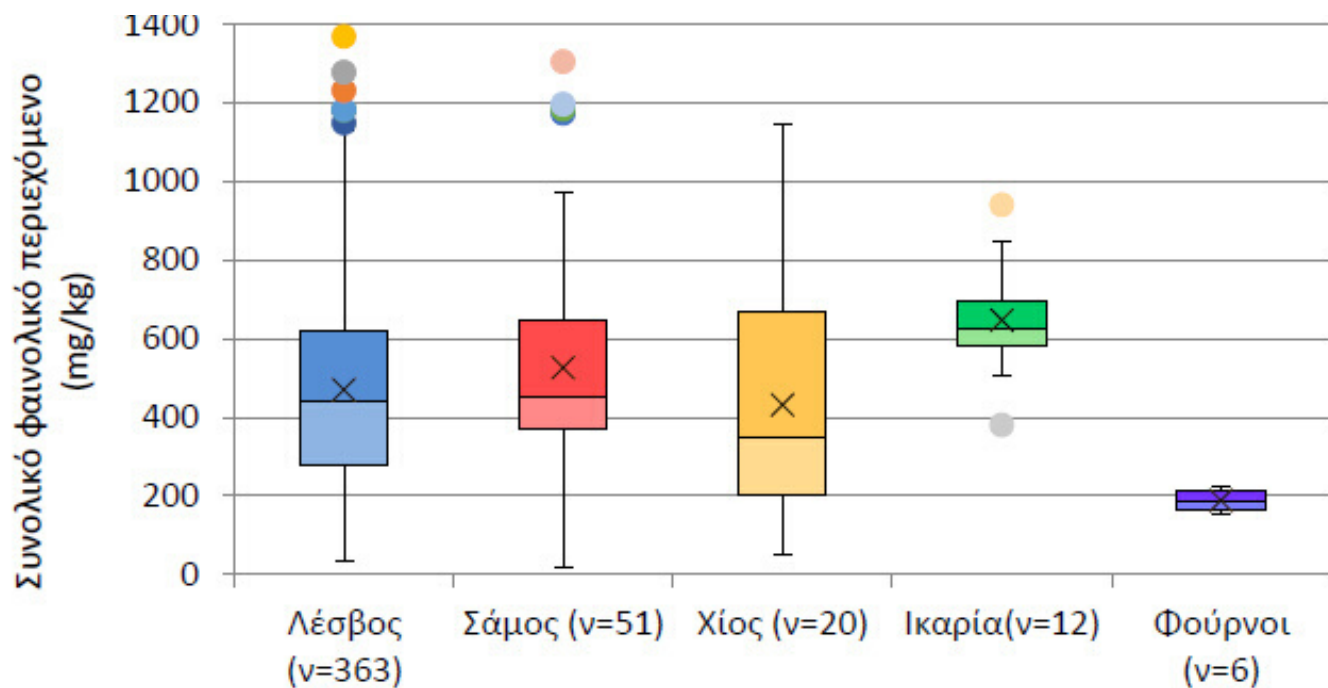
Πίνακας 1. Στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου νησιών Β. Αιγαίου

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
Λέσβος (v=363)	441	470	246	32 - 1368
Σάμος (v=51)	452	526	275	20 - 1304
Χίος (v=20)	347	431	299	52 - 1146
Ικαρία (v=12)	623	646	149	380 - 939
Φούρνοι (v=6)	186	188	29	155 - 222

Οι πολυφαινόλες προστατεύουν τον οργανισμό από την οξείδωση της LDL χοληστερόλης, όπως περιγράφεται από την οδηγία της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA, 2012), η οποία έχει επικυρωθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση (EU 432/2012).

Σύμφωνα με τον κανονισμό αυτό ένα ελαιόλαδο μπορεί να έχει τον χαρακτηρισμό ισχυρισμού υγείας όταν οι πολυφαινόλες που περιέχει έχουν συγκέντρωση τουλάχιστον 250 mg ανά κιλό.

Το 70% της παραγωγής του Β. Αιγαίου δίνει τιμές συνολικού φαινολικού περιεχομένου >250 mg/Kg, προσδίνοντας έτσι στο ελαιόλαδο ισχυρισμό υγείας με βάση τον Κανονισμό (ΕΕ) 432/2012 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.



Στον Πίνακα 1 αναγράφονται κάποιες χαρακτηριστικές στατιστικές παράμετροι: η διάμεση τιμή, ο μέσος όρος και η τυπική απόκλιση αυτού, καθώς και το εύρος μεταξύ των τιμών.

Πίνακας 1. Στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου νησιών Β. Αιγαίου

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
Λέσβος (v=363)	441	470	246	32 - 1368
Σάμος (v=51)	452	526	275	20 - 1304
Χίος (v=20)	347	431	299	52 - 1146
Ικαρία (v=12)	623	646	149	380 - 939
Φούρνοι (v=6)	186	188	29	155 - 222

Οι πολυφαινόλες προστατεύουν τον οργανισμό από την οξείδωση της LDL χοληστερόλης, όπως περιγράφεται από την οδηγία της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA, 2012) η οποία έχει επικυρωθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση (EU 432/2012).

Σύμφωνα με τον κανονισμό αυτό ένα ελαιόλαδο μπορεί να έχει τον χαρακτηρισμό ισχυρισμού υγείας όταν οι πολυφαινόλες που περιέχει έχουν συγκέντρωση τουλάχιστον 250 mg ανά κιλό.

Το 70% της παραγωγής του Β. Αιγαίου δίνει τιμές συνολικού φαινολικού περιεχομένου >250 mg/Kg, προσδίδοντας έτσι στο ελαιόλαδο ισχυρισμό υγείας με βάση τον Κανονισμό (ΕΕ) 432/2012 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Πίνακας 2. Φαινολικές ενώσεις που προσδιορίστηκαν στα δείγματα ελαιολάδου

1-ακετοξυπινореζινόλη	Υδροξυτυροσόλη
1-Υδροξυπινореζινόλη	Οξική υδροξυτυροσόλη
Ισομερές 1-υδροξυπινореζινόλης	Ισομερές Οξικής υδροξυτυροσόλης
10-υδροξυ-δεκαροξυμεθυλο-άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη	Άγλυκη λινγκστροσίδη
10-υδροξυ-10-μεθυλο-άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη	Λουεολίνη
10-υδροξυ-άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη	Μεθυλιωμένη άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη
Απιγενίνη	Ελαιασίνη
Καφεϊκό οξύ	Ισομερές ελαιασίνης
Δεκαρβοξυμέθυλο-άγλυκη λινγκστροσίδη	Ελαιοευρωπεΐνη
Δεκαρβοξυμέθυλο-άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη	Άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη
Ελενολικό οξύ	Ισομερές άγλυκης ελαιοευρωπεΐνης
Ισομερές ελενολικού οξέος	p-κουμαρικό οξύ
Επικατεχίνη	Πινореσινόλη
Αιθυλο-βανιλίνη	Συρινγκαρεσινόλη
Φερουλικό οξύ	Συρινγκικό οξύ
Γαλλικό οξύ	Τυροσόλη
Ομοβαλινικό οξύ	Βανιλίνη
Υδροξυλιωμένη μορφή ελενολικού οξέος	Ελαιοκανθάλη
Ισομερές υδροξυλιωμένης μορφής ελενολικού οξέος	



Στροφή των καταναλωτών προς το ελαιόλαδο

Στη χώρα μας το τελευταίο διάστημα αυξήθηκαν σημαντικά οι πωλήσεις βιολογικών προϊόντων, φρούτων, λαχανικών και αγνού παρθένου ελαιολάδου. Οι ειδικοί λένε ότι είναι μια προσπάθεια των καταναλωτών, λόγω κορονοϊού, να θωρακίσουν το ανοσοποιητικό τους σύστημα με αγαθά υψηλής διατροφικής αξίας.

Πηγή: ypaithros.gr



Τα ιταλικά ελαιόλαδα αυξάνουν την αξία τους

Μια νέα έκθεση που δημοσιεύτηκε από το Ινστιτούτο Υπηρεσιών για την Αγορά Αγροτικών Τροφίμων (Ismea) και Qualivita δείχνει ότι η αξία των εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων της Ιταλίας με γεωγραφικές ενδείξεις αυξήθηκε σταθερά την τελευταία δεκαετία. "Η ταυτότητα των τροφίμων είναι όλο και πιο σημαντική για τους παγκόσμιους και αλληλοσυνδεόμενους καταναλωτές, οι οποίοι μπορούν να βασίζονται σε μια επιλογή τροφίμων από όλο τον κόσμο", δήλωσε ο Raffaele Borriello, γενικός διευθυντής της Ismea. "Οι γεωγραφικές ενδείξεις προέβλεπαν τις τρέχουσες αντιλήψεις για την ποιότητα, που περιλαμβάνουν την ανιχνευσιμότητα, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την προστασία του τοπίου."

Πώς επηρέασε ο κορονοϊός τους παραγωγούς της Ισπανίας

Σύμφωνα με προσωρινά επίσημα στοιχεία, η Ισπανία παρήγαγε 527,608 τόνους έξτρα παρθένου ελαίου στην καμπάνια 2019/20. Παρά τη μείωση κατά 35.15% σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά, η χώρα διατηρεί σταθερά τη θέση της ως ο μεγαλύτερος παραγωγός στον κόσμο. Οι οικονομικές προοπτικές για την Ισπανία φαίνονται ζοφερές, με την προειδοποίηση του ΔΝΤ για μείωση 8 % του ΑΕΠ το 2020, μια από τις χειρότερες προβλέψεις μαζί με την Ιταλία (9.1 %). Το κλείσιμο των εστιατορίων οδήγησε σε μείωση των πωλήσεων ελαιολάδου στον τομέα της εστίασης αλλά η ζήτηση έχει αυξηθεί σε επίπεδο νοικοκυριού. Περίπου το 60% της συνολικής παραγωγής ελαιολάδου πωλείται στο εξωτερικό. Η επιβράδυνση των εξαγωγών λόγω του κορονοϊού προβληματίζει τους παραγωγούς και προσπαθούν να προσαρμοστούν στις επερχόμενες αλλαγές.

Πηγή: oliveoiltimes.com

Σε αναθεωρήσεις των νέων παραγγελιών οι Η.Π.Α.

Σε αναθεωρήσεις των νέων παραγγελιών, μεταξύ των οποίων και της επιτραπέζιας ελιάς από την Ελλάδα, προχωρούν οι ΗΠΑ, λόγω κορονοϊού. Η Ελλάδα κατείχε την προηγούμενη διετία την δεύτερη θέση εισαγωγών επιτραπέζιας ελιάς στις ΗΠΑ, με μερίδιο 20,5% (35.177,2 τόνους). Η Διευθύντρια της ΠΕΜΕΤΕ, Κίμη Ζαζή υποστηρίζει ότι «θα δώσουν προτεραιότητα στο λάδι και στο κρέας, κάτι που είναι λογικό. Δεν έχουμε ακυρώσεις παραγγελιών, όσες είναι προγραμματισμένες φεύγουν, αυτό που μας προβληματίζει είναι η επόμενη μέρα και το αν θα είναι εντάξει με τις πληρωμές τους».

Πυρηνοτρίτης, ένας εχθρός της Ελιάς



Κατά το στάδιο του κροκιάσματος ένας πιθανός εχθροί της ελιάς είναι ο Πυρηνοτρήτης (Λεπιδόπτερα, Prays Oleae). Πρόκειται για έντομο που έχει τρεις γενιές τον χρόνο. Διαχειμάζει ως προνύμφη (κάμπια) της φυλλόβιας γενιάς (1η γενιά).

Κατά την περίοδο της Άνοιξης τα ακμαία που προέρχονται από τις κάμπιες αυτές ωοτοκούν στους ποδίσκους των κλειστών ανθέων στις ταξιανθίες και 10 σχεδόν ημέρες μετά, οι νέες προνύμφες (2η γενιά) που θα προέλθουν από τα αυγά εισχωρούν στα κλειστά άνθη και αρχίζουν να τρέφονται από τα μέρη αυτών. Αν και συνήθως δεν προσβάλλονται αρκετά άνθη ώστε να υπάρξει πρόβλημα στο ύψος της παραγωγής, σε χρονιές που η ανθοφορία για διάφορους λόγους είναι μικρή, η ανάγκη για διατήρηση όσο το δυνατόν περισσότερων ανθέων είναι επιτακτική. Επίσης, όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των προνυμφών της ανθόβιας γενιάς του Πυρηνοτρήτη τόσο μεγαλύτερος θα είναι ο αριθμός των ακμαίων που θα προέλθουν από αυτές. Τα ακμαία αυτά θα ωοθετήσουν στους μικρούς ή μεγαλύτερους καρπούς κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και οι προνύμφες που θα προκύψουν θα εισχωρήσουν και θα τραφούν από τον πυρήνα αυτών καταστρέφοντάς τους.

Η καρπόβια γενιά (3η γενιά) μπορεί να προκαλέσει σημαντική μείωση στην ποσότητα της παραγωγής οπότε κρίνεται αναγκαίο να έχει γίνει καταπολέμηση της ανθόβιας γενιάς στο στάδιο του κροκιάσματος ώστε να αποφευχθεί μετέπειτα προσβολή από την καρπόβια γενιά.

Με την χρησιμοποίηση των κατάλληλων σκευασμάτων μπορεί να αποφευχθεί ο κίνδυνος από το έντομο αυτό.



Mobile marketing, απαραίτητο για την προώθηση μιας επιχείρησης



Η τεράστια αύξηση της χρήσης smartphones και tablets έχει δημιουργήσει νέες ευκαιρίες για τις επιχειρήσεις. Οι κινητές συσκευές μεταφέρουν την πληροφορία στα χέρια των καταναλωτών επηρεάζοντας την λήψη των αποφάσεών τους. Έτσι, ένας από τους πιο ραγδαία αναπτυσσόμενους κλάδους σήμερα είναι το Mobile Marketing. Ο κλάδος αυτός θα επικρατήσει στο μέλλον καθώς τα smartphones μπαίνουν όλο και περισσότερο στη ζωή μας. Έχει βρεθεί ότι το 50% της επισκεψιμότητας σε ιστοσελίδες εμπορικού χαρακτήρα προέρχεται από κινητές συσκευές και ότι πάνω από το 50% των αναζητήσεων γίνεται από κινητό.

Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να προσαρμόζονται στις απαιτήσεις της εποχής και να βρίσκονται κοντά στους πελάτες. Γι' αυτό αποτελεί αναγκαιότητα πλέον για κάθε επιχείρηση η δημιουργία mobile friendly websites ώστε να βελτιστοποιείται η πλοήγηση στην ιστοσελίδα της εταιρίας από κινητή συσκευή.

Επειδή το μέγεθος της οθόνης περιορίζει, ο επισκέπτης θα πρέπει να εντοπίζει αυτό που θέλει με όσο το δυνατό λιγότερα κλικ. Οι περιττές πληροφορίες θα πρέπει να αποφεύγονται στις εκδόσεις αυτές. Ένας έμπειρος προγραμματιστής θα δώσει στη βασική ιστοσελίδα την επιλογή για mobile, δε χρειάζεται δηλαδή να δημιουργηθεί ξεχωριστό mobile friendly website.

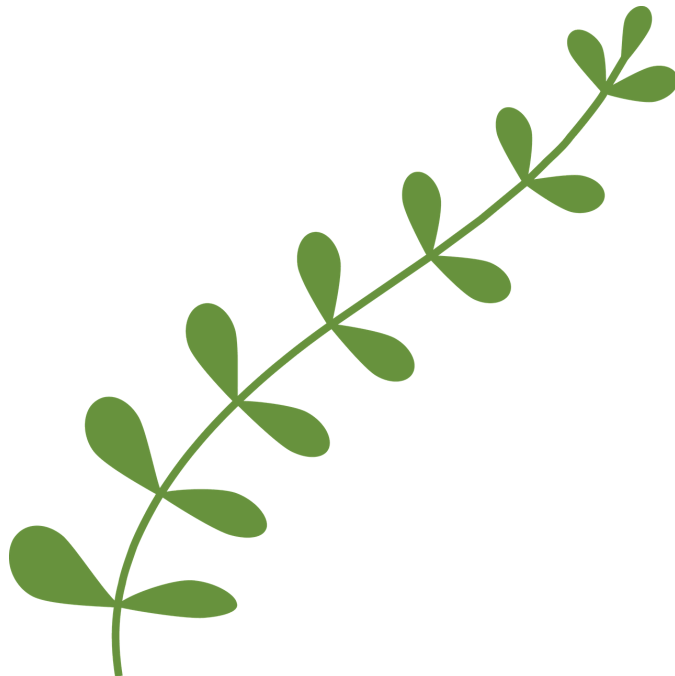
Η ιστοσελίδα θα πρέπει να φορτώνεται γρήγορα καθώς το 40% των χρηστών εγκαταλείπουν μια σελίδα αν αυτή χρειαστεί πάνω από τρία δευτερόλεπτα για να φορτωθεί. Ωστόσο, αν υπάρχει οπτικό περιεχόμενο σε μορφή βίντεο προσελκύει περισσότερο τους πελάτες. Αξίζει να σημειωθεί πως τα websites τα οποία είναι αρμονικά προσαρμοσμένα στα κινητά τηλέφωνα κατατάσσονται πιο υψηλά στις μηχανές αναζήτησης.

Αμφορέας (530-510 π.Χ.)

Απεικονίζονται τρεις ελιές και άνδρες που συλλέγουν τους καρπούς



Πηγή: <http://users.sch.gr>



"Εξειδικευμένη έρευνα προώθησης
ελαιολάδου και προϊόντων ελιάς Βορείου
Αιγαίου μέσω ανάδειξης του βιοδραστικού
περιεχομένου και των ιδιαίτερων
χαρακτηριστικών ποιότητας"



Έργο της Περιφέρειας Β. Αιγαίου & του Ε.Κ.Π.Α.
με τη συμμετοχή του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και του
Πανεπιστημίου Αιγαίου