

I valori K232, K270 e DK sono misurazioni tramite luce ultravioletta per verificare l'ossidazione dell'olio, qui sotto una breve spiegazione. Gli altri valori sono acidi vari e in fondo i polifenoli dove non c'è un minimo per legge, ma per consuetudine dovrebbero essere minimo 150mg, noi abbiamo quasi il triplo! Importante ricordare che i **polifenoli** non solo sono un potentissimo **antiossidante** di grande beneficio per la salute, ma anche fonte di quelle note piccanti, fragranti e profumate che rendono tanto speciale il sapore di oli di alta qualità.

K232. Questo parametro misura l'assorbimento della luce ultravioletta ad una lunghezza d'onda di **232 nanometri** e ci indica se la struttura dell'olio si è modificata in seguito all'ossidazione. Questo parametro può aumentare se le olive sono **eccessivamente mature, danneggiate o attaccate dalla mosca**, se la **gramolazione avviene in condizioni non ottimali** e se c'è un'aggiunta fraudolenta di olio rettificato, condizioni che all'analisi sensoriale possono essere rilevate attraverso la presenza di difetti quali verme o cotto.

K270 misura l'assorbimento della luce ultravioletta ad una lunghezza d'onda di **270 nanometri**. In questo caso, viene verificato lo stato di ossidazione secondaria di ciascun modello, ossia le eventuali trasformazioni della struttura dell'olio in seguito alla formazione dei doppi legami. Molto spesso può succedere che vengano generati addirittura tripli o quadrupli legami, in grado di compromettere il gusto e la qualità dell'olio stesso e di non renderlo più extravergine. Il valore può crescere anche in seguito ad una conservazione prolungata.

Il **Delta K** tiene sotto controllo lo stato di ossidazione secondaria dell'olio extravergine di oliva. In questa circostanza, l'eventuale assorbimento di luce ultravioletta viene analizzato ad una frequenza d'onda che si approssima ai 268 nanometri. Con il k270, indica lo stato di **ossidazione secondaria**, vale a dire se la struttura dell'olio si è ulteriormente modificata dopo la formazione dei doppi legami (in termini tecnici, se si formati addirittura tripli legami coniugati). Il valore varia in funzione di **trattamenti fraudolenti di rettificazione**, durata della **conservazione** e alla formazione di legami multipli che possono trasformare la fisionomia dell'olio.