



**ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ & ΧΗΜΕΙΑΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ - ΖΩΓΡΑΦΟΥ
15771, ΑΘΗΝΑ
Τηλέφωνο : 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Αθήνα, 28/01/2021
Αρ. πρωτ. 2021-C00789

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ημ/νία Ανάλυσης: 09/11/2020

Ιδιοκτησία: YANNOS OLIVE OIL
Ποικιλία: ΜΕΓΑΡΙΤΙΚΗ
Πρόελευση: ΚΑΤΩ ΣΥΝΟΙΚΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑ

Περίοδος Συγκομιδής: Νοέμβριος 2020
Ελαιοτριβείο: ΜΕΓΑΕΛΑΙΟΝ

Ημ/νία Παραγωγής: 01/11/2020

Χημική Ανάλυση

Οξύτητα: 0,35 (<0,8)	
Υπεροξειδία: 11 meqO ₂ /Kg (<20)	
K232: 1,930 (<2,5), K270: 0,157 (<0,22), ΔΚ: -0,0020	
Ελαιοκανθάλη	199 mg/Kg
Ελαιασίνη	125 mg/Kg
Ελαιοκανθάλη + Ελαιασίνη (δείκτης D1)	325 mg/Kg
Άγλυκο Λιγκτροσίδη (μονοαλδεϋδική μορφή)	76 mg/Kg
Άγλυκο Ελευρωπαίνης (μονοαλδεϋδική μορφή)	51 mg/Kg
Άγλυκο Λιγκτροσίδη (διαλδεϋδικές μορφές) **	107 mg/Kg
Άγλυκο Ελευρωπαίνης (διαλδεϋδικές μορφές) *	61 mg/Kg
Ολικά μετρημένα παράγωγα τυροσόλης	382 mg/Kg
Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης	237 mg/Kg
Σύνολο συστατικών που αναλύθηκαν	619 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 12.4 mg παραγώγων τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης. Τα ελαιόλαδα που περιέχουν >5 mg ανά 20 γρ ανήκουν 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 αποδοθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Η χημική ανάλυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει κατατεθεί στον ΕΦΕΤ και δημοσιευθεί στο J Agric Food Chem, 2012, 60,11696, J Agric Food Chem, 2014,62, 600-607 & OLIVAE, 2015,122,22-33.

*Ελαιομισιονάλη+Ελευρωπαϊνοδιάλη **Ελαιοκορωνάλη+Λιγκτροδιάλη

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



**National and Kapodistrian
University of Athens**

Faculty of Pharmacy
Department of Pharmacognosy & Natural Products Chemistry
Panepistimiopolis Zografou
15771, Athens
Tel: +30 210 72 74052
magiatis@pharm.uoa.gr



Athens, 28/01/2021
Cert.Num: 2021-C00789

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Analysis Date: 09/11/2020

Owner: YANNOS OLIVE OIL
Variety: MEGARITIKI
Origin: KATO SYNOIKIA TRIKALON KORINTHIA GREECE

Harvest Period: November 2020
Oil Press: ΜΕΓΑΛΕΑΙΟΝ

Production Date: 01/11/2020

Chemical Analysis

Acidity: 0,35 (<0,8)	
Peroxides: 11 meqO ₂ /Kg (<20)	
K232: 1,930 (<2,5), K270: 0,157 (<0,22), ΔK: -0,0020	
Oleocanthal	199 mg/Kg
Oleacein	125 mg/Kg
Oleocanthal + Oleacein (index D1)	325 mg/Kg
Ligstroside aglycon (monoaldehyde form)	76 mg/Kg
Oleuropein aglycon (monoaldehyde form)	51 mg/Kg
Ligstroside aglycon (dialdehyde form)	107 mg/Kg
Oleuropein aglycon (dialdehyde form)	61 mg/Kg
Total tyrosol derivatives	382 mg/Kg
Total hydroxytyrosol derivatives	237 mg/Kg
Total polyphenols analyzed	619 mg/Kg

Comments :

The levels of oleocanthal and oleacein are higher than the average values (135 and 105 mg/Kg respectively) of the sample included in the international study performed at the University of California, Davis.

The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil provides 12.4 mg of hydroxytyrosol, tyrosol or their derivatives. Olive oils that contain >5 mg per 20 gr belong to the category of oils that protect the blood lipids from oxidative stress according to the Regulation 432/2012 of the European Union.

It should be noted that oleocanthal and oleacein present important biological activity and they have been related with anti-inflammatory, antioxidant, cardioprotective and neuroprotective activity.

The chemical analysis was performed according to the method published in J.Agric. Food Chem., 2012, 60 (47) , pp 11696-11703, J.Agric. Food Chem., 2014 62 (3) , 600-607 and OLIVAE, 2015, 122, 22-33.

*Oleomissional+Oleuropeindial **Ligstrodial+Oleokoronal

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



THIS IS TO CERTIFY THAT

Yannos Aromatic Rosemary

ΓΙΑΝΝΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ

has been granted with a **Gold Award**

THE JUDGING PANEL OF
MEDITERRANEAN TASTE AWARDS® AND BRIGATE SLOW FOOD

OFFICIAL SPONSOR

multichrom.LAB
Expertise in Olive Oil Testing since 1993



Chefs' Brigade
A better gastronomic future in Greece

2021



THIS IS TO CERTIFY THAT

Yannos Warm Chilli

ΓΙΑΝΝΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ

has been granted with a **Silver Award**

THE JUDGING PANEL OF
MEDITERRANEAN TASTE AWARDS® AND BRIGATE SLOW FOOD

OFFICIAL SPONSOR

multichrom.LAB
Expertise in Olive Oil Testing since 1993



Chefs' Brigade



Slow Food®
Community

Chefs' Brigade
A better gastronomic future in Greece

2021



THIS IS TO CERTIFY THAT

Premium Extra Virgin Olive Oil

ΓΙΑΝΝΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ

has been granted with a **Bronze Award**

THE JUDGING PANEL OF
MEDITERRANEAN TASTE AWARDS® AND BRIGATE SLOW FOOD

OFFICIAL SPONSOR

multichrom.LAB
Expertise in Olive Oil Testing since 1993



Chefs' Brigade



Slow Food®
Community

Chefs' Brigade
A better gastronomic future in Greece

2021