



**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, 18/02/2019
Cert.Num: 1819-C00634

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Brand Name: MEPAREA
Owner: PATRICOUNACOU STAVROULA

Analysis Date: 14/02/2019

Variety: KORONEIKI - ATHINOELIA
Origin: SELEGOUDI LAKONIA GREECE

Harvest Period: November 2018 December 2018

Production Date: 01/12/2018

Chemical Analysis

Oleocanthal	77 mg/Kg
Oleacein	45 mg/Kg
Oleocanthal + Oleacein (index D1)	122 mg/Kg
Ligstroside aglycon (monoaldehyde form)	21 mg/Kg
Oleuropein aglycon (monoaldehyde form)	36 mg/Kg
Ligstroside aglycon (dialdehyde form)	74 mg/Kg
Oleuropein aglycon (dialdehyde form)	46 mg/Kg
Total tyrosol derivatives	172 mg/Kg
Total hydroxytyrosol derivatives	127 mg/Kg
Total phenols analyzed	299 mg/Kg

Comments :

The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil provides 6.0 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



**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, 18/02/2019
Αρ. πρωτ. 1819-C00634

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Όνομασία: ΜΕΡΑΡΕΑ **Ημ/νία Ανάλυσης:** 14/02/2019
Ιδιοκτησία: ΠΑΤΡΙΚΟΥΝΑΚΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ
Ποικιλία: ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ - ΑΘΗΝΟΕΛΙΑ
Προέλευση: ΣΕΛΕΓΟΥΔΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑ
Περίοδος Συγκομιδής: Νοέμβριος 2018 Δεκέμβριος 2018 **Ημ/νία Παραγωγής:** 01/12/2018

Χημική Ανάλυση

Ελαιοκανθάλη	77 mg/Kg
Ελαιασίνη	45 mg/Kg
Ελαιοκανθάλη + Ελαιασίνη (δείκτης D1)	122 mg/Kg
Άγλυκο Λιγκτροσίδη (μονοαλδεϋδική μορφή)	21 mg/Kg
Άγλυκο Ελευρωπαΐνης (μονοαλδεϋδική μορφή)	36 mg/Kg
Άγλυκο Λιγκτροσίδη (διαλδεϋδικές μορφές) **	74 mg/Kg
Άγλυκο Ελευρωπαΐνης (διαλδεϋδικές μορφές) *	46 mg/Kg
Ολικά μετρημένα παράγωγα τυροσόλης	172 mg/Kg
Ολικά μετρημένα παράγωγα υδροξυτυροσόλης	127 mg/Kg
Σύνολο συστατικών που αναλύθηκαν	299 mg/Kg

Σχόλια :

Η ημερήσια κατανάλωση 20 γρ από το αναλυθέν δείγμα παρέχει 6.0 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 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+Ελευρωπαΐνοδιάλη **Ελαιοκορωνάλη+Λιγκτροδιάλη

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